


	<h2 style="text-align: center;">Echantillon de vins pour le salon de l'arc Alpin ou dotation pour les repas de la fête de la sommellerie</h2> <h3 style="text-align: center;">Les 2 et 3 juin 2014 Evian</h3>
<p><b>Vigneron - Domaine</b></p> 	<p><b>Société :</b> Domaine l'autre bout du monde</p> <p><b>Adresse :</b> 50 chemin de join  <b>CP :</b> 73100      <b>Ville :</b> Brison Saint Innocent      <b>Pays :</b> France  <b>Phone :</b> 07 67 79 89 67  <b>Adresse Mail :</b> christophe_perret@hotmail.com  <b>Site :</b> en cours</p> <p> <a href="#">f</a></p> <p> <a href="#">cperret.autreboutdumonde</a></p>
<p><b>Dénomination de vente Réglementaire</b></p> <p><b>Dénomination commerciale</b></p>	<p>Vin de Savoie rouge, Pinot noir</p> <p>Le chant des ânes</p>
<p><b>Millésime - Volume de la cuvée – date de mise en bouteille</b></p>	<p>2023  8 hl  16/02/2024</p>
<p><b>Technique de vinification</b>  <b>Technique d'élevage</b></p>	<p>Vendanges manuelles en caisse  Eraflage à 85%  Cuvaion de 13 jours, remontages quotidiens  Pressurage vertical  Soutirage et sulfitage à la fin de la FML  Elevage sur lies 4-5 mois  Filtration sur plaque, ajustement CO2 et SO2  Mise en bouteille avec inertage</p>
<p><b>Couleur - Effervescent</b></p>	<p>Rouge</p>
<p><b>Sucre g/L</b>  <b>So2 total g/L</b>  <b>Titre alcoométrique</b></p>	<p>&lt; 1 g/l  15 mg/l  12 % vol</p>
<p><b>Cépages :</b></p>	<p>Pinot noir</p>

<b>Situation de la vigne -sols</b> <b>Âge des vigne</b>	Age : 15 ans Sol : argilo-calcaire Sous-sol : calcaire urgonien
--	---