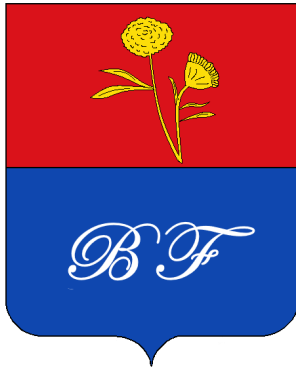


ANALYSES

Millésime	Cuvée	Mise	Appellation	Type	Lot
2022	Gamay noir	Oct. 23	Vin de France	Nature	L 231020

Domaine du Vignet*Famille Fournier*

Analyses	Résultats
TAV	12,5 %
Acidité volatile	0,39 g/L
Dioxyde de Soufre total	30 mg/L
pH	3,15
Acidité totale	4,46 g/L
Dioxyde de Soufre libre	8 mg/L
Glucose + Fructose	<0,5 g/L
Fermentation malolactique	100 %



	Informations générales
Localisation	Vercia - Val-Sonnette, Sud Revermont, Jura, France
Parcelles	Au vignet
Sol	Argilo-calcaire à dominante argileuse
Cépages	Gamay noir
Vendange	Manuelle, éraflée & non foulée
Pressurage	Léger avec un taux d'extraction <60%
Élevage	Fût de chêne
Mise en bouteille	Manuelle, sans collage ni filtration