



TROIS CENT VINGT 2020

Couleur : Blanc/Appellation : Vin de France/Cépage: Marsanne

A la Vigne : Agée d'une quarantaine d'années, sur des schistes à 400m d'altitude, les dernières parcelles de vignes à cette altitude sur la route du Tarn.

Vignes cultivées en agriculture biologique, en cours de certification AB.

Vendanges manuelles, en caissette début septembre.

A la Cave : Vinifié sans soufre. Accueil des raisins en deux temps, la première moitié en pressurage direct, l'autre éraflée et encuvée pour une macération pelliculaire de quelques jours. Puis assemblage des deux moûts en fermentation. La fermentation alcoolique se fait grâce aux levures naturellement présentes sur le raisin.

Entonnage en début de fermentation .

Elevage dans les fûts pendant Trois Cent Vingt jours

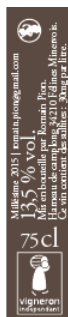
Ajout de Sulfites pendant l'élevage si besoin.

filtration légère à la mise en bouteille.

Production totale : 1600 bouteilles.

Trois Cent Vingt est un vin blanc de table au sens noble du terme, travaillé sur les équilibres en bouche. Ce vin offre une aromatique de fruits blanc, de miel et d'agrumes soutenue par une matière tannique intense.

Ce vin peut accompagner tout un repas.



Nolwenn et Romain Pion – Artisans Vignerons
2 Bis rue de la Mairie – 34 210 Félines Minervois, France
06 18 92 44 85 – 06 77 81 15 32 – romain.pion@gmail.com
Facebook : RomainPion Vigneron