



Les semenoles

Couleur: Blanc
Millésime: 2022
Appellation: IGP Côtes du Lot
Terroir: Colluvions d'éboulis calcaires
Superficie: 2 Ha
Encépagement: 70% Chenin 30% Chardonnay
Age de la vigne: 20 ans
Rendement: 40 Hectolitres par Hectare
Travail du sol: Travail sous le pied avec inter-cep et enherbement de l'inter-rang
Récolte: Mécanique
Vinification: Pressurage doux. Débourageage en cuve. Fermentation thermo-régulée à 18°
Elevage: En cuve inox pendant 5 mois et clarification naturelle avec le froid de l'hiver. Filtration légère à la mise en bouteilles au printemps
Elevage: Cuve inox
Nombre de bouteilles: 5200
Garde: 3 ans
Température: entre 10° et 12°
TAV:13



A la dégustation:

Vue: Une robe jaune pale aux reflets brillants

Nez: Arômes de fleurs blanches avec des notes d'agrumes et de coing

Bouche: Une belle bouche ronde et grasse avec une finale vive sur des notes de fruits à chair blanche (poire, coing) et minérales.

Accords mets/vin: Dorade – volaille – lapin – Cabecou



EARL DOLS – BOUZIES – 46330 ST GERY
06.20.30.60.26 //www.domainedols.com