



DOMAINE DOLS

Les semenoles

Couleur: Blanc
Millésime: 2023
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: 17 Hectolitres par Hectare
Travail du sol: Travail sous le pied avec inter-cep et enherbement de l'inter-rang
Récolte: Mécanique
Vinification: Pressurage doux. Débourbage en cuve. Fermentation thermo-régulée à 18°
Elevage: En cuve inox pendant 9 mois. Clarification naturelle avec le froid de l'hiver. Filtration légère à la mise en bouteilles au printemps
Nombre de bouteilles: 4100
Garde: 3 ans
Température: entre 10° et 12°
TAV: 13.5



A la dégustation:

Vue: Une robe jaune pale aux reflets brillants

Nez: Arômes de fruits à chair blanche (poire, pêche, coing)

Bouche: Une belle bouche ronde et soyeuse avec une finale vive et des notes de fruits secs (noisette) et minérales

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



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