



Les semenoles

Couleur: Blanc
Millésime: 2025
Appellation: IGP Côtes du Lot
Terroir: Colluvions d'éboulis calcaires
Superficie: 2 Ha
Encépagement: 80% Chenin 20% Chardonnay
Age de la vigne: 20 ans
Rendement: 44 Hectolitres par Hectare
Travail du sol: Travail sous le pied avec inter-cep et enherbement de l'inter-rang
Récolte: Mécanique
Vinification: Pressurage doux. Débourage 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: 7300
Garde: 3 ans
Température: entre 10° et 12°
TAV: 12.5



A la dégustation:

Vue: Une robe jaune pale

Nez: Un nez floral et fruité avec des notes de pêche, d'agrumes et de coing

Bouche: Une bouche acidulée puis de la rondeur pour finir sur des notes salines et minérales.

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



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