



Les semenoles

Couleur: Blanc

Millésime: 2021

Appellation: IGP Côtes du Lot

Terroir: Colluvions d'éboulis calcaire

Superficie: 1.3 Ha

Encepagement: 100% Chenin

Age de la vigne: 20 ans

Rendement: 20 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°. Clarification naturelle avec le froid de l'hiver et filtration légère à la mise en bouteilles au printemps

Elevage: En cuve inox pendant 5 mois

Nombre de bouteilles: 2900

Garde: 3 ans

Température: entre 10° et 12°

TAV: 11



A la dégustation:

Vue: Une robe jaune pâle, aux reflets brillants

Nez: Un nez de fruits à chair blanche avec des notes d'agrumes et de coing

Bouche: Une attaque franche et vive; légèrement acidulé avec des notes d'agrumes

Accords mets/vin: Fruits de mer – poissons grillés – Brie de Meaux

Prix de vente: 7 €



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