



SERRE DE GUERY

Nom du vin :	FORCE
Millésime :	2017
Cépage :	Chardonnay
Appellation :	IGP Pays d'Oc
Type de sol :	Argilo calcaire, marnes gréseuses érodées, marnes argileuses
Âge des vignes :	17 ans
Densité :	4000 pied/hectare
Mode de taille :	guyot 1 courson à 2 yeux et 1 baguette à 8 yeux
Palissage :	Profilés galvanisés
N^{bre} de fils releveurs :	4
Date des vendanges :	23 et 26 Aout 2017
Mode de vinification :	pressurage direct
Cuaison (rouge) :	
Débourbage :	60 heures entre 8 et 10 °C
Fermentation :	1 mois entre 14 et 21 °C
Élevage :	30 % barriques (228l) neuves, 5 % barrique 1 vin, 65 % cuve inox
Collage, filtration :	Bentonite 70 g/hl, 0.65µ
Mise en bouteille :	16 Juillet 2018
Données analytiques :	alcool : 14.2 % Acidité totale 4.2g Ph 3.4 So2 total 112 mg Sucres réducteur 1.5 g

