

Nom du vin : Intelligence

2017 Millésime :

Cépage : Viognier

Appellation: IGP Pays d'Oc Type de sol : Argilo calcaire

Âge des vignes : 21 ans

> Densité: 4000 pied/hectare

Mode de taille : guyot 1 courson à 2 yeux / 1 baguette à 7 yeux

Profilés Galvanisés

Palissage : N^{bm} de fils releveurs :

Date des vendanges : 12 septembre 2017

Mode de vinification : macération pelliculaire 24 heures

Cuvaison (rouge):

Débourbage : 48 heures entre 8 et 10 °C Fermentation: 21 jours entre 13.5 et 17 °C

> Élevage : Cuve inox

Collage, filtration: bentonite 60 g/hl, 0.65µ

Mise en bouteille : 5 avril 2018

Données analytiques :

- alcool : - acidité totale : - PH : - SO2 total : 14. 35 % 3.76 g 3.51 105 mg - sucres résiduels : 1,39



