

ALIBOITBOIT BLANC



COULEUR

Blanc



FORMAT

Bouteille



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La fermentation alcoolique commence en cuve.

Le vin est mis en bouteille alors que la fermentation alcoolique n'est que partiellement faite.

Elle va reprendre en bouteille et ainsi créer du gaz...

Les levures sont dans l'incapacité de travailler au-delà d'une certaine pression.

La fermentation alcoolique s'arrête donc naturellement.

Le vin titre 8 à 9° d'alcool, et environ 20 g de sucre résiduel.

