



Appellation	Vin de France blanc
Nom de la cuvée	Ergo Sum
Cépage	100% Melon de Bourgogne
Degré alcoolique	12% Vol
Terroir	Les vignes sont cultivées sur un terroir de Gneiss et micaschiste à l'altération superficielle, induisant une vigueur modérée de la vigne, un cycle végétatif sans rupture et une très bonne tenue aux vendanges.
Culture de la vigne Vinification	Le vignoble est en agriculture biologique, les vignes sont donc cultivées sans désherbants ni produits chimiques de synthèse. Les vendanges sont faites à la main, à maturité optimale. Le pressurage pneumatique est lent, la fermentation alcoolique et la fermentation malolactique sont naturelles.
Elevage	Le vin est élevé sans soufre sur ses lies fines jusqu'à la mise en bouteille effectuée au domaine par nos soins, sans filtration ni sulfite ajouté.
Dégustation	Nez de fruits mûrs. La bouche ample, souple et ferme nous transporte ailleurs. A servir entre 11° et 12°
Accord mets-vins	Du début à la fin du repas !

28, le Pé de sèvre, 44330 Le Pallet, FRANCE

www.bedouet-vigneron.com / michel@bedouet-vigneron.com / Michel : 06.85.42.12.66 / Antonin : 06.07.67.32.77