



DOMAINE  
CHANT  
DES LOUPS



## DANS LA LUNE

VIN DE FRANCE BLANC 2021 Sans soufre

**Terroir** : Sol sablo-limoneux des Alpilles

**Cépages** : 50% Grenache blanc 50% Vermentino

**Vignoble** : vigne établie en cordon de Royat. Semi-enherbement, travail mécanique du sol.

**Rendement** : 60hl/ha

**Vendange et vinification** : récolte manuelle et en caisse. Pressurage direct sur récolte éraflée. Vinification en cuve inox, fermentation avec les levures indigènes. Aucun intrant ajouté.

**Élevage** : 4 à 5 mois en cuve inox

**Production** : 2000 bouteilles

**Dégustation** : Une robe jaune pâle aux reflets dorés. Un nez fin et floral. Riche en arômes de type fleurs blanches, ce vin est ample et gourmand avec une belle longueur en bouche.

**Accords** : idéal en apéritif, avec des œufs mimosas et asperges, une sole meunière ou un plateau de fromages.

Type de bouteille				UPC bouteille				UPC carton			
Bourgogne cannelle											
Contenance (ml)	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Carton par rang	Poids bttle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur bttle (cm)	Diamètre bttle (cm)	Dimensions cartons (HxLxP cm)	
750 ml	6	630	7	15	1,2 kg	7,4 kg	777 kg	29,6 cm	8,02 cm	30 x 25 x 16,7 cm	

**Domaine Chant des Loups**

1589 route du Prat Sourias 84260 SARRIANS

+33 (0)4.90.37.64.89 +33 (0)6.17.38.79.22

domainechantdesloups@gmail.com www.chantdesloups.com