

<b>CUVEE</b>	MORILLON BLANC BY JEFF CARREL
<b>COULEUR</b>	BLANC
<b>APPELLATION</b>	IGP AUDE
<b>MILLESIME</b>	2012
<b>DEGRE</b>	14%
<b>CONDITIONNEMENT</b>	CAISSE DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL / STYLE BOURGOGNE / DEBOUT
<b>CEPAGES</b>	100% CHARDONNAY
<b>ORIGINE</b>	FRANCE / LANGUEDOC / SUD DU CARCASSONNAIS
<b>TERROIR</b>	GALET DE QUARTZ / QUARTZITES / GRANULITES & CALCAIRE / LIMONS ANCIENS / EN PROPORTIONS DIFFERENTES SUIVANT LES PARCELLES
<b>CONDUITE DE LA VIGNE</b>	TAILLE GUYOT / PARCELLE PROGRESSIVEMENT TRANSFORMEE EN ROYAT AUJOURD HUI / TRAVAIL DU SOL LABOUR D'HIVER & TONTE DE L'HERBE EN ÉTÉ / EFFEUILAGE
<b>MODE DE VINIFICATION</b>	VENDANGES MECANQUES / EGRAPPAGE SUR LA MACHINE / PRESSURAGE DIRECT / FERMENTATION NATURELLE EN CUVE SANS REGULATION DE LA TEMPERATURE ENTRE 22 & 28°C / MALOLACTIQUE EN BARRIQUE
<b>ELEVAGE</b>	SUR LIES / EN BARRIQUE PENDANT 8 MOIS / EN CUVES PENDANT 6 MOIS / MISE EN BOUTEILLE LORSQUE JEFF TROUVE LE "GOUT MORILLON"
<b>DIVERS</b>	CUVEE ELABOREE A BASE DE RAISINS BOTRYTISES / VINIFIEE EN SEC "MORILLON BLANC" EST LE NOM ORIGINEL DU CHARDONNAY/ PLUS CE SERA VIEUX PLUS L'EXPRESSION DES RAISINS ROTIS PAR LE BOTRYTIS SERA PRESENTE ET LA COULEUR DU VIN ECLATANTE

