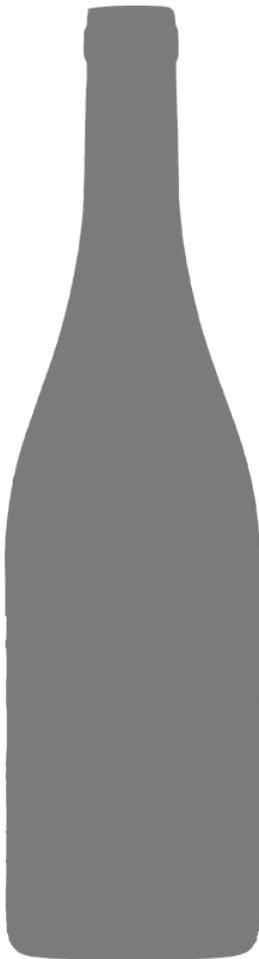


# LE FACTEUR

**BRUT NATURE**

Loire , France



**Disponibilité** Importation privée

**Humain** Fabien Brutout

**Millésime** 2018

**Appellation** Vouvray AOC

**Sols** Argilo-calcaire

**Altitude Des Vignes** 121 mètres au-dessus du niveau de la mer

**Orientation** Sud Sud-Est

**Cépages** 100% Chenin

**Viticulture** Conversion Agriculture biologique

**Palissage** Gobelet éventail

**Pi/Hect** 6 500 pi/ha

**HI/Hect** 40 hl/ha

**Vendanges** Manuelle

**Vinification** En cuve Inox

**Levures** Champenoise

**Élevage** Sur lattes 12 mois

**Alcool** 12.5% alc./vol.

**Sulfites** 20 mg/l

**Sucre** 4 g/l

**Acidité** 6 g/l

**Couleur** Pâle aux bulles fines

**Dégustation** Bouche vive et franche, fruit pêche en début de bouche pour finir sur le pomelos rose, fine bulles.

**Température De Service** 8°C

---

---