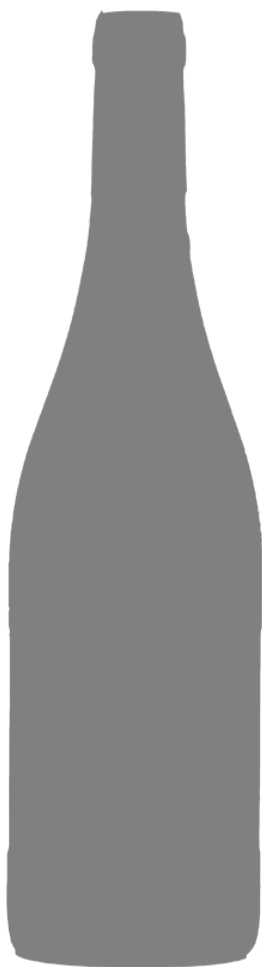


BENJAMIN TAILLANDIER

BUFENTIS

Languedoc , France



Disponibilité	Importation privée
Humain	Benjamin Taillandier
Millésime	2018
Appellation	Languedoc Vin de France
Sols	Argilo-calcaire
Altitude Des Vignes	200 mètres pour le Muscat et 400 mètres au-dessus de la mer pour le Terret gris
Orientation	Sud
Cépages	50% Muscat d'Alexandrie 50% Terret gris
Viticulture	Biologique certifié
Palissage	Cordon de royat pour le Muscat et Gobelet pour le Terret
Pi/Hect	4 000 pi/ha
HI/Hect	20 hl/ha
Vendanges	Manuelle
Vinification	Macération pelliculaire de 3 semaines
Levures	Indigènes
Élevage	9 mois en barriques neutres
Alcool	11% alc./vol.
Sulfites	<20 mg/l
Sucre	0 g/l
Couleur	Doré
Dégustation	Fruits exotiques, noix, grande sensation de fraîcheur.
Température De Service	10°C