



## Alloy ancien nom du Chasselas dans la région des Trois-Lacs

**Alloy est un vin Nature, vinifié sans sulfites, sans intrant et sans filtration.**

<b>Appellation</b>	Vully AOC	<b>Contenance</b>	75 cl
<b>Cépage</b>	Chasselas	<b>Garde</b>	0 à 2 ans, conservé à 12° C
<b>Alcool</b>	10.5 % vol.	<b>Température de service</b>	10 à 12° C <b>Une fois ouvert, à boire dans la journée</b>
<b>Culture</b>	Biodynamique, certifié Demeter	<b>Accords</b>	Apéritif ou poisson du lac

### Terroir

Des terres profondes mais de type sableuses permettent une maturation idéale de ce cépage. Les vignes sont cultivées en biodynamie.

### Vinification

Afin de respecter la finesse du Chasselas, nous faisons trois types de macérations très légères (une en pressoir, une « grains entiers » et une carbonique). L'élevage est en tonneau de chêne du Jura de 2500 litres pour laisser respirer le vin sur ses lies totales.

Vinifié sans intrants, sans sulfites et mis en bouteille non filtré. C'est un Vin Nature, trouble, vivant et vitalisant. La mise en bouteille sans filtration lui donne un léger dépôt.

Notre cave est membre fondatrice de l'Association Suisse Vin Nature.

