

### IDENTIFICATION DU VIN:

**Nom du vin:** L'Instant Tannay

**Appellation:** IGP Coteaux de Tannay

**Aire de Production :** Val de Loire, France

**Couleur:** Blanc

**Cépage:** 100% Melon de Bourgogne

### VIGNOBLE:

**Provenance:** Un coteau de 6 ha de Vigne en lyres sur le village de Brinon-sur-Beuvron (58)

**Surface:** 1,80 Ha

**Densité de Plantation:** 3 000 pieds/Ha

**Rendements:** 20 Hl/Ha

**Age moyen des vignes:** 23 ans

**Sols:** Argilo-calcaires

### FERMENTATIONS:

**Durée de fermentation:** environs 90 jours

**Levures:** Naturelles

**Maîtrise des Température:** environ 22°C

**Fermentation Malo lactique:** 100%

**Bactéries:** Naturelles

### ELEVAGE:

**Contenants:** Cuves Inox

**Élevage sur lies:** Oui

**Durée d'élevage :** 13 mois

### COLLAGE / FILTRATION:

**Collage :** Bentonite (20g/hl)

**Filtration:** Kieselgur Terre Blanche

**Stabilisation Tartrique:** Stable

### DESCRIPTIF:

« L'effet Millésime » 2016 : Son jus au doré intense dévoile une galerie de petites fleurs blanches (églantine et aubépine). Au palais le fruit est court mais généreux. Une boule d'abricot et de pêche que « titille » une fine acidité finale.

**Température de service:** 10°C

**Vieillessement:** à boire dans les 2 ans

### DONNEES TECHNIQUES:

**Degré alcoolique:** 12.34% vol.

**pH:** 3.44

**Acidité totale:** 2.75g/l H2SO4

**Sucres réducteurs:** 0 g/l

