

Elisabeth

2017



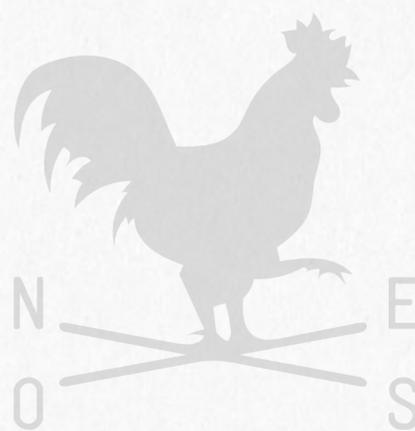
Cépage : Chenin blanc

Terroir: Argiles lourdes
sur sous-sol calcaire

Millésime : 2017

Vinification : Vendange en tris successifs.
Pressurage direct. Fermentation et
élevage en futs durant 12 mois. Elevage en
cuve durant 10 mois

Mise en bouteille : Juillet 2019 avec
filtration pauvre en germes



Nos vins sont produits naturellement et ne font l'objet d'aucune modification de leurs qualités propres ni d'aucun ajout lors de la fermentation. Seul un léger sulfitage peut intervenir lors de la mise en bouteilles.

Alcool : 13,5 %

Sucres résiduels : 4,5 g/l

SO2 total : 45 mg/l

Quantité produite : 9 000 bouteilles & 300 magnums