

Extra-brut

N.M.



Cépage : Chenin blanc

Terroir: Argiles lourdes
sur sous-sol calcaire

Millésime : Vin non millésimé. Assemblage
du millésime 2013 (1/3) et du millésime
2014 (2/3).

Vinification : Pressurage direct.
Fermentation primaire en barriques
durant 18 mois. Jusqu'à 4 ans d'élevage sur
lattes suivant les dégorgements
successifs.

Tirage : Mars 2016



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 %

Sucres résiduels : 0 g/l (vin non dosé)

SO2 total : 29 mg/l

Quantité produite : 8 000 bouteilles