

# Macération

2018



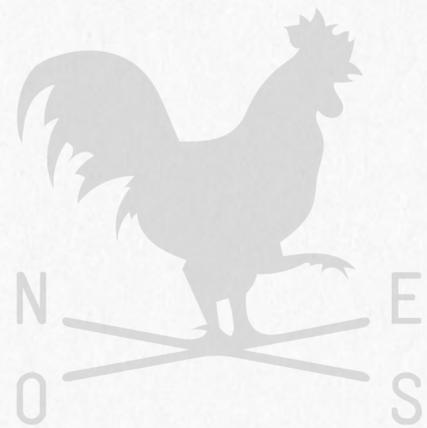
Cépage : Chenin blanc

Terroir: Argiles lourdes  
sur sous-sol calcaire

Millésime : 2018

Vinification : Vendange en un seul passage.  
Egrappage manuel puis infusion en cuve  
durant 8 mois. Elevage en cuve pendant 2  
mois.

Mise en bouteille : Juin 2019 sans filtration  
ni collage



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 : 14 %

Sucres résiduels : 1 g/l

SO2 total : 10 mg/l

Quantité produite : 400 bouteilles & 30 magnums