Passerillage 2017

Cépage : Chenin blanc

Terroir: Argiles lourdes sur sous-sol calcaire

Millésime : 2017

Vinification : Vendange sur-murie récolté en un seul tri. Pressurage direct. Fermentation et élevage en barrique durant 2 mois. Fermentation malo-lactique non réalisée.

Mise en bouteille : Décembre 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 : 15,5 %

SO2 total : 15 mg/l

Quantité produite : 300 bouteilles

Bastien Rocour - 1, La Trochoire - 37500 Couziers - Téléphone : 06 27 47 69 38 - Email : info@chateaulatrochoire.fr - Site internet : www.latrochoire.fr