

Macération

2019



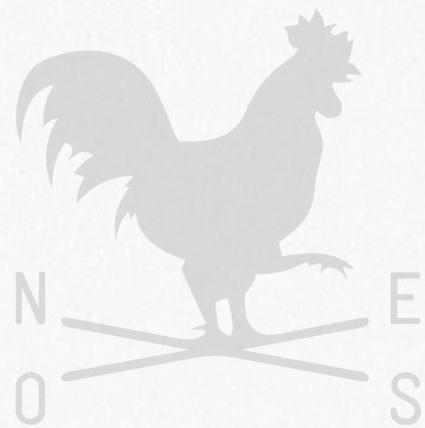
Cépage : Chenin blanc

Terroir: Argiles lourdes
sur sous-sol calcaire

Millésime : 2019

Vinification : Vendange en plusieurs tris successifs. Macération en grappes entières durant 1 mois. Elevage en barriques durant 10 mois. Elevage en cuvée durant 6 mois.

Mise en bouteille : Avril 2021 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 : 13 %

SO2 total : 10 mg/l

Quantité produite : 1 000 bouteilles