

Macération longue 2019



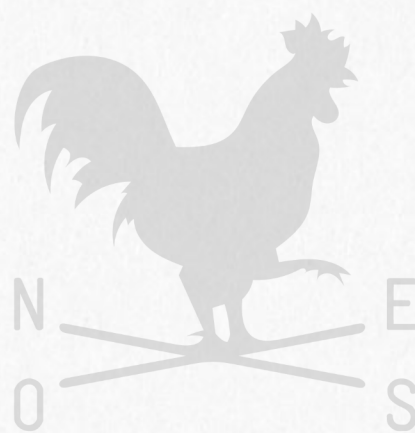
Cépage : Chenin blanc

Terroir: Argiles lourdes
sur sous-sol calcaire

Millésime : 2019

Vinification : Vendange en un seul passage
de raisins légèrement sur-mûris.
Macération en grappes entières durant 10
mois. Elevage en barrique durant 7 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 : 14,5 %

SO₂ total : 10 mg/l (sans sulfites ajoutés)

Quantité produite : 500 bouteilles