

Jeunes vignes

2019



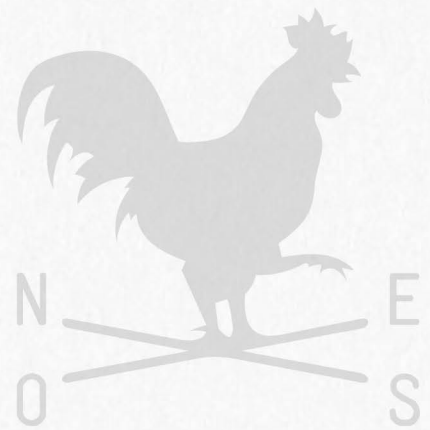
Cépage : Chenin blanc

Terroir: Argiles lourdes
sur sous-sol calcaire

Millésime : 2018

Vinification : Assemblage de pressurage direct et de macération en grappes entières durant 1 mois. Vin mis en bouteille avec 8g de sucres résiduels pour espérer avoir un "frizzante" pour l'été 2021.

Mise en bouteille : Avril 2021 sans filtration



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 : 20 mg/l

Quantité produite : 1 500 bouteilles