Elisabeth

2018

Cépage : Chenin blanc

Terroir: Argiles lourdes
sur sous-sol calcaire

Millésime : 2018

Vinification : Vendange en tris successifs. Pressurage direct. Fermentation et élevage en futs durant 12 mois. Elevage en cuve durant 10 mois

Mise en bouteille : Juillet 2020 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 : 2,5 g/l

SO2 total : 15 mg/l

Quantité produite : 7 000 bouteilles & 330 magnums

Bastien Rocour - 1, La Trochoire - 37500 Couziers