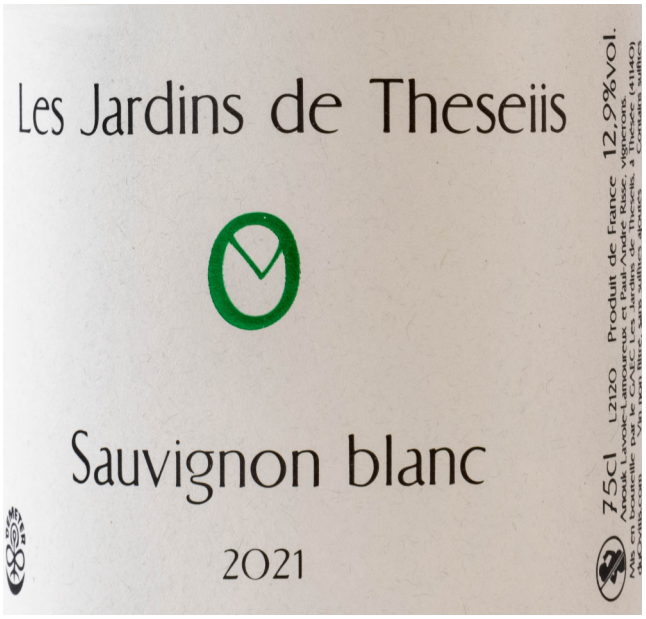

Sauvignon Blanc, VDF 2021:

- Sol/Terroir: assemblage post élevage des vins provenant des parcelles Grande pièce, Poira et Cabane
- Age des vignes: 35 ans de moyenne
- Rendement: 18 hl/ha
- Nombre de bouteilles: 2900
- % Alc: 12,9
- pH: 3.50
- SO_2 total : < 10 mg/L
- Elevage barrique: 10 mois
- Bouchons 49mm en liège naturel

Vendanges manuelles en caisse. Pressurage grappes entières. Levures autochtones, entonnage en cours de fermentation. Fermentation Malo-Lactique faite. Vin non filtré, sulfitage à 1g/hl à l'encuvage sur une partie abimée de la vendange (5hl sur 22hl totaux), aucun autre intrants ni sulfites ajoutés.