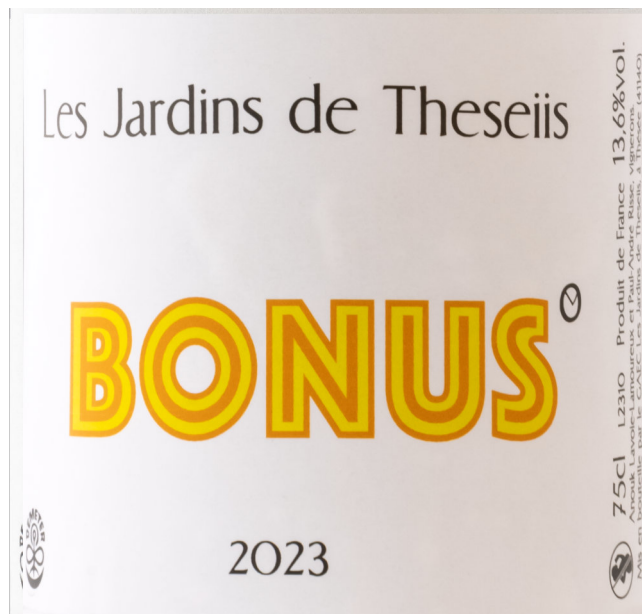




BONUS, VSIG blanc, 2023 (sauvignon blanc 100%):

- Sol/Terroir: assemblage *post* élevage des vins provenant des parcelles Grande Pièce, Poir et Canoë
- Age des vignes: 35 ans de moyenne
- Rendement: 70 hl/ha
- Nombre de bouteilles: 3180
- % Alc 13,6
- pH 3,58
- SO₂ total : < 10 mg/L
- Elevage barrique et cuve: 8 mois

Vendanges manuelles en caisse.

Pressurage grappes entières.

Levures autochtones, transfert en barriques (16hl) et en cuve fibre (9,5hl) en cours de fermentation.

Fermentation Malo-Lactique faite.

Vin non filtré, aucun intrants ni sulfites ajoutés.