

# FICHE TECHNIQUE

## AU PIED DU MUR 2022

Côtes d'Auvergne AOC

Cépages : Chardonnay muscaté.

Parcelle : Dallet (2012).

Superficie : 1.30 ha

Terroir : Volcan du Puy de Mur. Face nord, basalte et calcaire

Récolte : Manuelle

Vinification : Pressurage long, sans sulfitage. Levures indigènes, fermentation en cuve inox, malolactique effectuée. Elevage en cuve sur lies fines.

Mise en bouteille : Pas de collage ni filtration.

Quantité : 8 000 bouteilles

Prix TTC :

Certification : En conversion bio

