



HAPAX, VDF 2021, MACÉRATION DE SAUVIGNON BLANC:

- SOL/TERROIR: ASSEMBLAGE DE PARCELLES LIMONEUSE, ARGILE À SILEX ET ARGILLO-CALCAIRE
- AGE DES VIGNES: MOYENNE 30 ANS
- RENDEMENT: 30 HL/HA
- NOMBRE DE BOUTEILLES: 2700
- % ALC: 13,2
- PH: 3.64
- SO₂ TOTAL : < 10 MG/L
- ELEVAGE BARRIQUE: 10 MOIS

VENDANGES MANUELLES EN CAISSE. 100% ÉGRAPPÉ, MACÉRATION DE 8 JOURS, LEVURES AUTOCHTONES, ENTONNAGE EN FIN DE FERMENTATION. FERMENTATION MALO-LACTIQUE FAITE. VIN NON FILTRÉ, SANS AUCUN INTRANTS NI SULFITES AJOUTÉS.