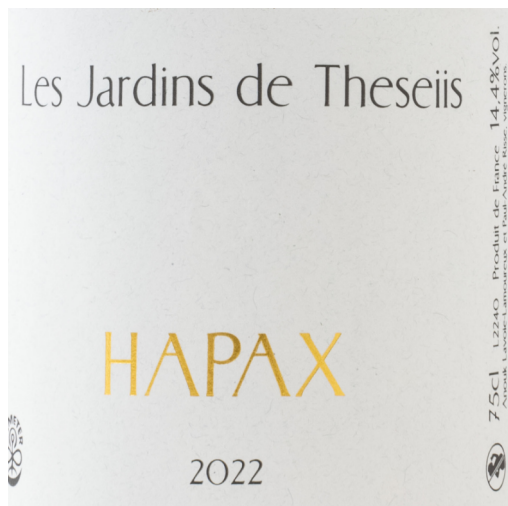




HAPAX VDF 2022, *MACÉRATION DE SAUVIGNON BLANC*

- SOL/TERROIR: ASSEMBLAGE DE PARCELLES ARGILE À SILEX ET ARGILLO-CALCAIRE
- AGE DES VIGNES: MOYENNE 30 ANS
- RENDEMENT: 15 HL/HA
- NOMBRE DE BOUTEILLES: 880
- % ALC: 14,4
- PH: 3.86
- SO₂ TOTAL : < 12 MG/L
- ELEVAGE BARRIQUE: 9 MOIS

VENDANGES MANUELLES EN CAISSE.

60 % DU VOLUME FINAL CORRESPOND À DES RAISINS
100% ÉGRAPPÉS, AJOUT DE MOÛT DE RAISIN 40%.

MACÉRATION DE 7 JOURS, LEVURES AUTOCHTONES,
DÉCUVAGE ET ENTONNAGE EN FIN DE FERMENTATION.
FERMENTATION MALO-LACTIQUE FAITE.

VIN NON FILTRÉ, SANS AUCUN INTRANTS NI SULFITES AJOUTÉS.