

Vins Blancs

Sauvignon Gris



MILLÉSIME :

2021

CÉPAGE :

100% Sauvignon Gris

Sol :

argilo-sableux

RENDEMENT :

40 hl / hectare

ÉLEVAGE / VINIFICATION:

Macération pelliculaire de 2 heures, pressurage pneumatique, stabulation à froid des moûts pendant 5 jours puis fermentation alcoolique thermo régulée à 16°C max en cuve inox.

5 mois en cuves sur lies

POTENTIEL DE GARDE :

2 à 7 ans

CERTIFICATION :

AB et Demeter (Biodynamie)