

# Sémillon



**MILLÉSIME :**

2021

**CÉPAGE :**

100% Sémillon

**Sol :**

argilo-sableux

**RENDEMENT :**

30 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.

6 mois en cuves sur lies

**POTENTIEL DE GARDE :**

2 à 7 ans

**CERTIFICATION :**

AB et Demeter (Biodynamie)