



Toute petite cuvée de blanc, assemblage de chardonnay 30%, de roussanne 30%, de viognier 30% sauvignon 5% et muscat 5%. Les vignes sont jeunes et le rendement encore faible. Les raisins sont vendangés à la main et sont pressé directement. Le jus est mis en cuve, sans aucun sulfitage, pour un débourbage léger. Le lendemain soutirage avec élimination seulement de bourbes les plus grossières. Fermentation alcoolique à 18°C et fermentation alcoolique dans la foulée. Le vin est gardé sur lie pendant l'élevage et de ce fait ne nécessite aucun sulfitage. Ni filtration ni collage. Un léger sulfitage, 2gr/hl, à la mise en bouteille. Il est nécessaire d'attendre un minimum de 3 à 4 mois avant de déguster ce vin car la mise en bouteille le "perturbe" toujours énormément.

Rendement: 15hl/hectare

Quantité: 200 bouteilles

En conversion AB