

Surface : $4.35 \text{ Ha} (\bigcirc)$ sur la rive gauche

Plantation des vignes : de 1980 à 2000

Vendange : Mécanique

Vinification: 100% cuve inox.

Fermentation alcoolique à basse température (18° c). Fermentation malolactique.

Elevage: 6 à 8 mois en cuve inox.

Bouchage: Bouchon technique.

Notes de dégustation : Fruits à chair blanche, très pur, frais et agréable à boire.