

**Surface**: 0.35 Ha ( ) exposition Sud et Nord

Plantation des vines : en 1967 et 1986

Vendange : manuelle

**Vinification**: 7 mois: 70% en fût de chêne et 30% en cuve inox.

Fermentation alcoolique à basse température ( $18^{\circ}$ C). Fermentation malolactique.

**Elevage**: 7 mois en cuve inox

**Bouchage**: Bouchon technique.

Notes de dégustation : Pur, fin et élégant avec un soupçon de chêne dans une structure riche et

mûre. Longueur en bouche.