

Surface: 0.53Ha (O) exposition Sud

Plantation des vignes : en 1962

Vendange: manuelle

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

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

Elevage: 7 mois mois en cuve inox

Précipitation tartrique : Stabilisation par le froid en température négative et filtration par kieselguhr.

Bouchage: Bouchon technique.

Notes de dégustation : Puissant, élégant, avec une attaque pure et fraiche. Bonne longueur de

bouche.