

Plantation des vignes: en 1980

Vendanges: manuelle

**Vinification**: 8 mois : 70% cuve inox, 30% fût de chêne.

Fermentation alcoolique sous température controlée (18°c). Fermentation malolactique.

**Elevage**: 7 mois en cuve inox

**Bouchage**: Bouchon technique.

Note de dégustation: Un mélange d'arome de fruit exotiques. Complexe et très frais. Persistant en

bouche, fin et équilibré. Vin réjouissant.

