

Plantation des vignes: en 1963

Récolte: manuelle

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

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

Elevage: 7 mois en cuve inox.

Bouchage: Bouchon technique.

Notes de dégustation: Mûre, complexe, généreux avec une bonne fraîcheur, milieu et fin de

bouche riche avec une touche épicée.

