

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

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

**Elevage**: I4 mois en cuve inox. **Bouchage**: Bouchon technique.

Notes dégustation : Vif, pur, minéral avec une pointe de silex en fin de bouche.

