



Producteur : Cosse-Maisonneuve

Couleur : Blanc

Unité : 12

Format : 750ml

Prix : 24.35 \$

Appellation : Vin de France

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Sud-Ouest

Géologie du sol : Marno-calcaire et kimmeridgiens sur les plateaux du Quercy

Encépagement : Ugni Blanc (70%), Chardonnay (15%) et Sauvignon Blanc (15%)

Âge moyen des vignes : Jeunes vignes de sélection massale (4 ans)

Vinification : Pressurage lent en raisins entiers, sulfitage léger et débourage léger, fermentation en levures indigènes, soutirage

Élevage : Elevage sur lies fines pendant 6 mois en petites cuves bétons et en jarres en grès de 5 et 10 HLS. Mise en bouteille en mars 2022
