



## VIGNE

**Informations parcellaires :** Saint-Peray

**Cépages :** 100% Marsanne

**Rendement :** 42Hl/Ha

**Densité :** 5500 pieds/ha

**Type de taille :** Cordon de Royat

**Sol :** Granite décomposé et argile

**Âge des vignes :** 20 ans

**Situation :** Sud



## CAVE

**Vendanges :** Pressurage direct

**Fermentation :** En fûts, à basse température avec des levures indigènes. Batonnage 1 fois par semaine pendant 6 mois

**Elevage :** 16 mois sur lies sans soutirage, en fûts de 3 à 5 ans d'âge.



## DEGUSTATION

**Millésime :** 2022

**Mise en bouteilles :** Février 2024

**Nombre de bouteilles :** 4 960

**Degré :** 13.5%

**Potentiel de garde :** 15 ans

