



VIGNOBLE

Cépages : 75% Clairette et 25% de Muscat

Rendement : 50Hl/Ha

Sol : Eboulis calcaire du Vercors

Exposition : Sud



CAVE

Extraction : Pressurage direct

Fermentation : Basse température à l'aide de levure indigènes, batonnage pendant 6 mois.

Eleavage de 6 mois sur lies fines en foudres et pièces bourguignonne.



DEGUSTATION

Millésime : 2025

Date de mise : Avril 2026

Production : 31 000

Teneur en Alcool : 12.5%

Conservation : 5 ans

