

PUR JUS DE RAISIN



CÉPAGE : Gamay ou Jaquère

SURFACE : 0 Ha 20

VOLUME ANNUEL MOYEN : 12 à 15 Hl de chaque couleur

SOL : argilo-calcaire avec des sols profonds

CULTURE : Vignes en CULTURE BIOLOGIQUE DEPUIS 2002 et certifiées par ECOCERT SAS.

VINIFICATION : Pasteurisation le lendemain du pressurage, après un débouillage d'une nuit. Ce produit est non filtré, ni collé, d'où un léger trouble

GARDE : 4 à 5 ans avant ouverture, et 3 à 4 jours au frais après ouverture

GENCOD : 3553791112225