



Le vent frais soufflait sur le dos
du vieil orme qui veillait sur
les vignes depuis si
longtemps... il voyait bien ce
qui liait ces deux raisins
pourtant très différents...



Vin blanc

2018

A propos des vignes

Cépages	Geisenheim Seyval blanc
Âge moyen	3 ans 20 ans
Sol	Loam Sableux
Exposition	100° sud-est
Mode de culture	Désherbage mécanique, fertilisation organique, sans produit chimique de synthèse, taille en Gobelet
Récolte	Vendanges manuelles en caissettes, 22 septembre 2018

A propos du vin

Vinification et élevage	Pressurage pneumatique, fermentation alcoolique, assemblage, mise en bouteilles sans filtration ni collage
Quantité produite	370 bouteilles de 750 ml
Sucre résiduel	1.7 g/L, vin sec
Alcool	12.7 %
Notes de dégustation	Fruité et léger
T° de service	Servir à ±12°C

Lot 19GS01

Récolté, élaboré et mis en bouteille au vignoble