

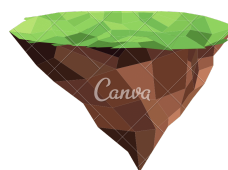
2022



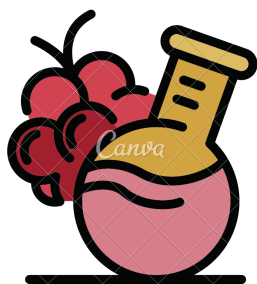
LA CROIX BLANCHE
42600 PRALONG
45.661659 , 4.028884
ALTITUDE : 465.41 M



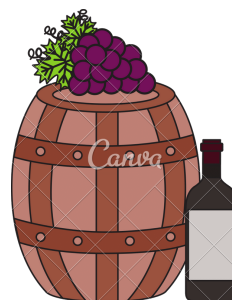
ÂGE DES VIGNES : 80 ANS
RENDEMENT : 10 HL/HA
VENDANGES MANUELLES



SOLS SABLO-ARGILEUX ISSUS
DE L'ALTÉRATION DE ROCHES
GRANITQUES



VINIFICATION NATURELLE :
MACÉRATION SEMI CARBONIQUE
DURÉE : 17 JOURS
TEMPÉRATURE : 24°C
PRESSURAGE LENT SUR
PRESSOIR TRADITIONNEL
VERTICAL À CRÉMAILLÈRE



ÉLEVAGE POUR 1/2 CUVE
FIBRE , 1/2 BARRIQUE
DURÉE : 4 MOIS
AUCUN SULFITES NI INTRANTS
PAS DE FILTRATION
QTÉ :75CL : 450 / 150CL : 50



DU FRUIT, DU FRUIT ET DU
FRUIT / UN VIN LÉGER, AVEC
UNE BELLE LONGUEUR
DÉLIVRANT DES ARÔMES
DÉTONNANT DE FRAISE DES
BOIS
11.2 %VOL



IDÉAL EN APÉRITIF OU EN
DESSERT CE VIN VOUS
RÉVEILLERA LE PALAIS EN
ACCOMPAGNANT UN CASSE-
CROÛTE CAMPAGNARD

Résultats d'analyse : Sucre résiduel : 2.3 g/l - Acidité totale : 3.4 g(H2SO4)/l - ph : 4.0 - Acidité volatile : 0.62 g(H2SO4)/l - SO2 libre < 8 mg/l - SO2 total < 15 mg/l