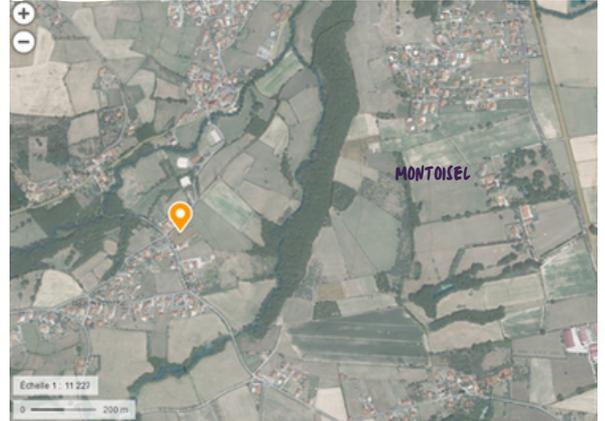
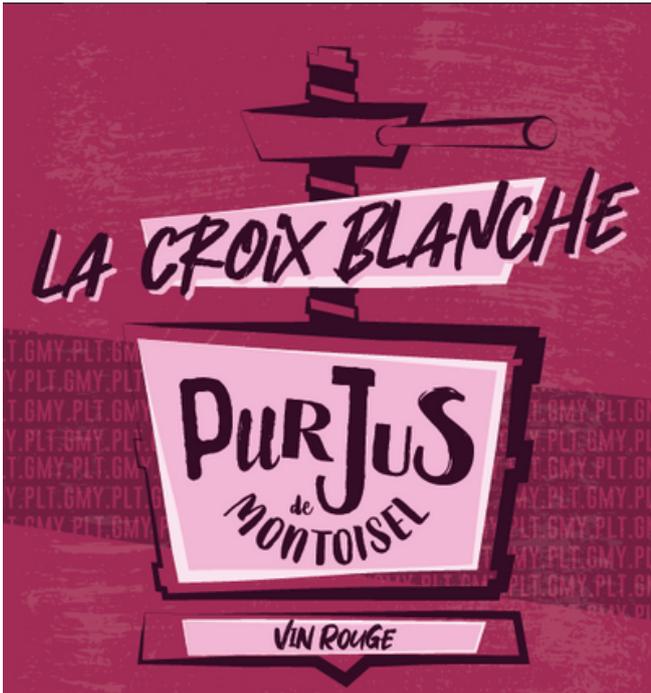


2022



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



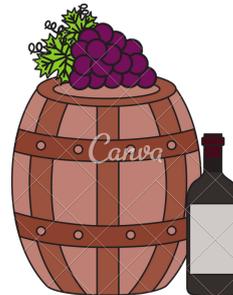
**ÂGE DES VIGNES : 80 ANS**  
**RENDEMENT : 10 HL/HA**  
**VENDANGES MANUELLES**



**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