

CUVÉE

À MI-CHEMIN 2019

VIN DE FRANCE

CÉPAGE	90% chenin blanc, 10% sauvignon blanc
TERROIR	argiles sablonneux, calcaires & limons
MODE DE CULTURE	pratique biodynamique
VINIFICATION	égrappé / macération de deux mois / fermentation alcoolique en barrique / non filtré / non collé / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	en barrique de plusieurs passages



DOMAINE VALLÉE MORAY

ARTISAN : HERVÉ GRENIER