

CUVÉE

blanc

BLANC 2022

VIN DE FRANCE

CÉPAGE	80% chardonnay, 20% viognier
TERROIR	raisins en négoce sur des sols argilos-calcaires de Valvignères
MODE DE CULTURE	biologique et biodynamique certifié
VINIFICATION	presse directe en fibre de verre / fermentation naturelle des cépages séparément / fermentation malolactique complétée en fût de plusieurs passages
VIEILLISSEMENT	80% du viognier en fût de plusieurs passages & 20% en inox / chardonnay en fût de plusieurs passages



ANDRÉA CALEK

ARTISANS : ANDRÉA CALEK ET STEFANA NICOLESCU