

CUVÉE

blanc

# CHAIR BLANCHE MARNES NOIRES 2023

VIN DE FRANCE

CÉPAGE	50% grenache gris & 50% maccabeu
TERROIR	vignes de 13 et 39 ans orienté Nord sur des sols de calcschistes de l'Albien
MODE DE CULTURE	biologique en cours de certification
VINIFICATION	cofermentation naturelle en cuve de fibre de verre / non filtré / non collé / minime ajout de soufre après la fermentation malolactique (11mg/L de S02 total)
VIEILLISSEMENT	élevage en cuves de fibre de verre



LA BANCALE

ARTISAN.E.S : BASTIEN ET CÉLINE BAILLET