

blanc

CUVÉE

CAILLOUTIS 2021

VIN DE FRANCE

CÉPAGE	chenin blanc
TERROIR	argiles sablonneux, calcaires & limons
MODE DE CULTURE	pratique biodynamique
VINIFICATION	égrappé / presse pneumatique directe / fermentation naturelle en barrique / non filtré / non collé / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	25 mois en barrique



DOMAINE VALLÉE MORAY

ARTISAN : HERVÉ GRENIER