

blanc

CUVÉE

CHAMPÊTRE 2022

VIN DE FRANCE

CÉPAGE	mauzac blanc
TERROIR	vignes de 30 ans sur sols argilo-calcaires
MODE DE CULTURE	biologique certifié
VINIFICATION	grappes entières / pressurage lent de 12 heures à froid / fermentation en cuve inox / non filtré / non collé /
VIEILLISSEMENT	4 à 5 mois en cuve inox



LAURENT CAZOTTES

ARTISAN : LAURENT CAZOTTES