

CUVÉE

blanc

# CLOS DES TREILLES 2020

ANJOU

CÉPAGE	chenin blanc
TERROIR	vignes de 45 ans sur sols de calcaires et schistes roses
MODE DE CULTURE	pratiques biodynamiques et naturelles, certifié biologique
VINIFICATION	grappes entières / pressurage direct / fermentation avec levures naturelles vieux fûts / non collé / non filtré / minime ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	6 mois en vieux fûts



LE CLOS DES TREILLES

ARTISAN : NICOLAS REAU