

CUVÉE

blanc

COMPLICES 2023

VIN DE FRANCE

CÉPAGE	50% jacquère, 30% altesse & 20% chardonnay
TERROIR	vignes entres 50 et 80 ans sur sol argilos-calcaires et de moraine glaciaire exposé ouest
MODE DE CULTURE	biologique non certifié
VINIFICATION	presse directe / fermentation naturelle en inox / non collé / non filtré / léger ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	9 mois en inox



CHARLOTTE SONJON

ARTISANNE : CHARLOTTE SONJON