

blanc

CUVÉE

EN APARTÉ

VIN DE FRANCE

Une solera... de chenin... de grenier ! Assemblage des millésimes 2018, 2019, 2020 et 2021. Chaque année, Lise retire 1 hectolitre du plus jeune pour y remettre 1 hectolitre du plus vieux. Le tout se déroule dans le grenier de chez Lise et Bertrand, un chef-d'œuvre qui oscille entre le vin jaune et le Palomino Fino. On adore !

CÉPAGE	chenin blanc
TERROIR	vignes entre 10 et 80 ans sur sols d'argiles et calcaires
MODE DE CULTURE	biologique
VINIFICATION	pressurage direct pneumatique / débourage / entonnage par gravité / fermentation naturelle en demi-muid de
VIEILLISSEMENT	5 ans barrique 600 litre demi-muid



LISE ET BERTRAND JOUSSET

ARTISANS: LISE ET BERTRAND JOUSSET