

CUVÉE

blanc

L'INNOCENTE 2022

VIN DE FRANCE

CÉPAGE	altesse
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 demi muid / non collé / non filtré / léger ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	1 an en barriques de plusieurs passages



CHARLOTTE SONJON

ARTISANNE : CHARLOTTE SONJON