

CUVÉE

blanc

JOUR BLANC 2022

VIN DE SAVOIE

Notes de la vigneronne:

Couleur légère, teinte jaune pâle, reflets verts et nacrés.

Expression à la fraîcheur agreste où la netteté du fruit voisine avec les notes épicées et champêtres : pierre à fusil, civette, seringuât, citron vert et noyau de pêche. La bouche associe la légèreté à la vitalité dans une présentation nerveuse engageant l'éclat citronné et mentholé de l'aromatique, la salinité de la trame et la finale tendue!

CÉPAGE	jacquère
TERROIR	vignes à Apremont en culture biologique
MODE DE CULTURE	biologique certifié
VINIFICATION	pressurage directe / fermentation naturelle en inox / non filtré / non collé / 1g de soufre à la mise en bouteille
VIEILLISSEMENT	élevage en cuve béton / embouteillage en janvier 2023



FRANCE GONZALVEZ

ARTISANE : FRANCE GONZALVEZ