

CUVÉE

blanc

POINT DE CHUTE 2022

AOP SAVOIE

Notes de la vigneronne:

Couleur affirmée, teinte paille, reflets verts et nacres. Le nez dévoile des arômes de fruits compotés, des notes bouquetées et épicées : fleur d'oranger, pomme au four, noyau de pêche. La bouche valse entre fraîcheur et une trame saline.

CÉPAGE	jacquère
TERROIR	vignes à Apremont en culture biologique
MODE DE CULTURE	biologique certifié
VINIFICATION	grappes entières / macération de 5 jours sur peaux en cuve béton / fermentation naturelle en béton / non filtré / non collé / 1g de soufre à la mise en bouteille
VIEILLISSEMENT	élevage en cuve béton / embouteillage en août 2023



FRANCE GONZALVEZ

ARTISANE : FRANCE GONZALVEZ