

CUVÉE

SCAMU 2022

VIN DE FRANCE

CÉPAGE	muscat à petits grains
TERROIR	vignes d'environ 20 ans sur sol argilos-calcaires d'origine marine exposé Est
MODE DE CULTURE	polyculture / biodynamie non certifié
VINIFICATION	égrappé / 14 jours de macération en cuve inox / légers pigeages / doux pressurage / non filtré / non collé / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	10 mois en cuve inox



DOMAINE DE LA CESSIÈRE

ARTISAN : ANTOINE CAUCHY