

CUVÉE

blanc

SHIRO 2018

CÉPAGE	chenin blanc
TERROIR	vignes de 25 ans sur sols argilo-calcaires sablonneux exposées Sud-Est
MODE DE CULTURE	biologique certifié
VINIFICATION	lent pressurage direct / fermentation naturelle en cuve de fibre de verre / fermentation malolactique complétée / non filtré / non collé / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	24 mois en vieux fûts de 4ème passage suivi de 24 mois en cuve de fibre de verre



JARDINS DE LA MARTINIÈRE

ARTISAN : KAYA TUTSUI