

Sua Sponte 2011



VDT – moelleux / 100g de sucre résiduel / 10°8 Alc.

Cépage : 30% sauvignon blanc – 70% semillon dont 50% botrytisés

Terroir : argilo-graveleux sur sous sol de marnes bleues

Vendanges : Manuelles, triées à la vigne

Vinification : Pressurage lent, débourage à froid, fermentation et élevages en œuf béton durant 18 mois.

Mise en bouteille : Mis en bouteille fin début mars 2013

Profil du vin : moelleux 100gr de sucre résiduel mais avec 10°8 d'alcool. Ce niveau bas d'alcool donne au vin une belle acidité et une grande légèreté en bouche (pas de sensation pâteuse). Vin fin au nez complexe. Vin atypique.