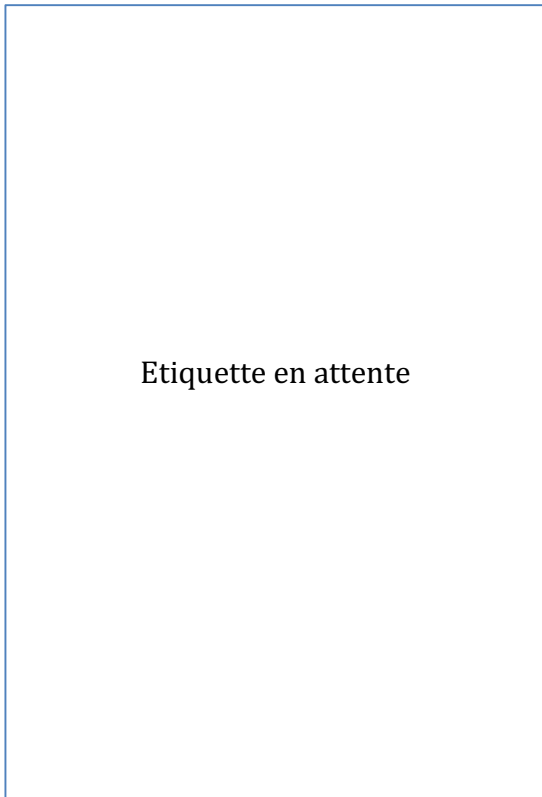


Sua Sponte 2015



Demi-sec / 50gr de sucre résiduel

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

Terroir : argilo-graveleux sur sous sol de marnes bleues

Vendanges : manuelles, triées à la vigne

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

Levures indigènes

Mise en bouteille : mis en bouteille juin 2017

Profil du vin : demi-sec 50 gr de sucre résiduel. Vin blanc frais, fin au nez complexe de fruits exotiques. Profil aérien avec un belle longueur en bouche. Vin atypique.