

Sua Sponte 2010



Demi-sec / 10g de sucre résiduel

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 oeuf béton durant 18 mois.

Levures indigènes

Mise en bouteille : mis en bouteille fin début juin 2012

Profil du vin : demi-sec / 10 g de sucre résiduel. Vin blanc frais, fin au nez complexe. Profil aérien avec un belle longueur en bouche. Vin atypique.