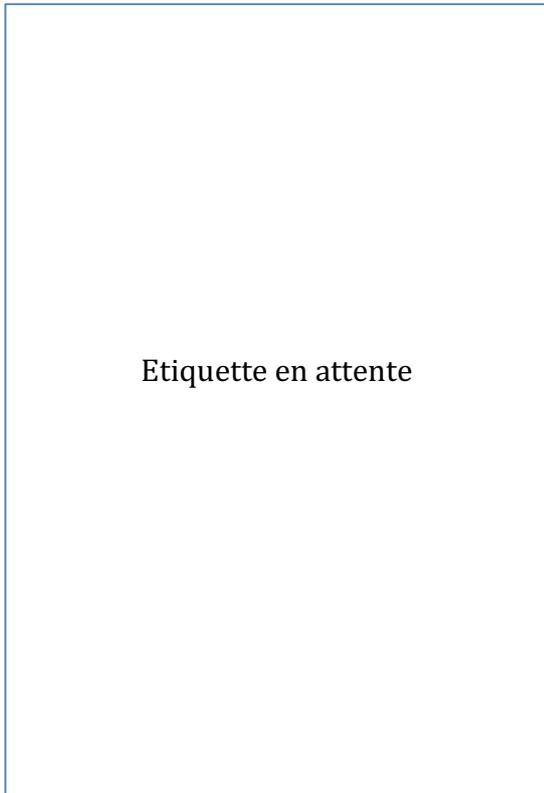


# Sua Sponte 2015



**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, débourageage 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.