

Les Lochettes 2021

(Sélection parcellaire)

Vignoble :

- **AOP:** Blaye côtes de bordeaux blanc
- **Cépage:** 100% Sauvignon blanc
- **Sol:** Argilo-calcaire
- **Densité de plantation:** 6700pieds/ha
- **Viticulture:** Biologique certifié Ecocert depuis 2013
- **Rendement:** 44 hL/Ha

Vinification:

- Pressurage direct
- Débourage statique à froid 48h
- Fermentation naturelle longue de 40 jours à 18°C
- Elevage 8 mois en cuve béton sans bâtonnage
- Mise en bouteille lune descendante

Conseil dégustation:

- **Température:** 10-11 °C
- **Garde:** 1 à 5 ans

Revue de presse:

- Decanter: 89/100

