

TSAMPÉHRO BRUT

VENDANGES 2018

Potentiel de garde > environ 5 ans

Volume > 75 cl

Alcool > 12,5%

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Rendements viticoles de 700 à 800 g/m², vendange manuelle, pressurage en grappe entière, débourage, vinification complète en barrique pendant 8-9 mois sans fermentation malo-lactique.

Bâtonnages réguliers. Mise en bouteille sans collage après filtration légère. Pas de bois neuf. Élevage sur lies en bouteille pendant 4 ans. Dosage extra-brut lors du dégorgement à 1g/l.

ASSEMBLAGE

52% Pinot Noir | 30% Chardonnay | 18% Petit Arvine

ARÔMES

