TSAMPÉHRO BLANC

Vendanges 2022

Potentiel de garde > 5 à 10 ans

Volume > 75 cl

Alcool > 13.2%

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Rendements viticoles de 700 à 800 g/m², vendange manuelle, pressurage en grappe entière, débourbage, vinification complète en barrique pendant 15 à 18 mois sans fermentation malo-lactique.

Bâtonnages réguliers. Mise en bouteille sans collage après filtration légère. Moins de 20% de fût neuf.

ASSEMBLAGE

67 % Heida | 33 % Rèze

ARÔMES













