

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 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

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

ARÔMES

