

TSAMPÉHRO BLANC

VENDANGES 2021

Potentiel de garde > 5 à 10 ans

Volume > 75 cl

Alcool > 12.9%

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

50% Heïda | 50% Rèze

ARÔMES

