

## NOS VINS



## CUVÉE MARIA

[Blanc]

**CÉPAGE :**

A base de Chardonnay, âge moyen 25 ans, planté sur sol argileux, sous-sol schisteux,

**TERROIR :**

Légers coteaux exposés sud-est, culture bio-dynamique .depuis 1993, labour, binage mécanique et manuel, traitement vigne soufre, bouillie bordelaise, tisanes (ortie, prêle... )

**RENDEMENTS :**

25 hl /ha, vendange manuelle en cagette

**PRODUCTION :**

1200 cols

**DÉGUSTATION :**

Guide de la Revue des Vins de France 2010: 14.5/20

La Grande cuvée la plus aboutie actuellement, en blanc, est Maria 2005, tendue et enrobée, aux nuances de morilles sèches et de réglisse.

Gault et Millau 2010 : cuvée puissante 17/20

MEDAILLE D'ARGENT CONCOURS MILLESIME BIO 2012

**RÉCOLTE :**

Pressurage pneumatique, sélection des jus, fermentation et élevage en double barriques neuves sans levurage, sur 15 mois.



**DÉGUSTATION :**

Guide de la Revue des Vins de France 2010: 14.5/20

La Grande cuvée la plus aboutie actuellement, en blanc, est Maria 2005, tendue et enrobée, aux nuances de morilles sèches et de réglisse.

Gault et Millau 2010 : cuvée puissante 17/20

MEDAILLE D'ARGENT CONCOURS MILLESIME BIO 2012

