



EXTRA, VSIG rouge, 2023 :

- co-fermentation de côt et sauvignon blanc (10%)
- Sol/Terroir: Argilo-calcaire
- Age des vignes: 25 ans
- Rendement: 85hl/ha
- Nombre de bouteilles: 3185
- % Alc 12,3
- pH 3,24
- SO₂ total: <10mg/L
- Elevage en barrique et en cuve: 10 mois

Vendanges manuelles en caisse. Égrappage à >90 %, macération en cuve fibre.

Levures autochtones, assemblage du jus de presse et du jus de goutte avant soutirage en barriques (5h) et en cuve fibre « tank à lait » (20h).

Fermentation Malo-Lactique faite.

Vin non filtré, sans aucun intrants ni sulfites ajoutés.