



Blanc Tradition

Vignoble

- **Sol** : Argilo-limoneux
- **Surface** : 1.5 ha
- **Situation & exposition** : Est / Ouest
- **Age moyen** : 20 ans

Vignes & Culture

- **Mode de conduite général** :
enherbement inter- rang et désherbage
chimique sous le rang
- **Taille** : Guyot simple

Vendanges

- **Récolte** : mécanique
- **Rendement** : 30 hl/ha

Vinification :

- **Cuverie** : inox
- **Fermentation** : pressurage pneumatique
débouillage à froid, fermentation basse
température
- Elevage sur lies en partie

Dégustation

- **Œil** : dorée pâle
- **Nez** : Légères notes thiolée, fleurs blanches.
- **Bouche** : bonne fraîcheur, acidulé,
intense et gras. Aromatique agrumes.

Evolution

A consommer jeune de préférence mais se
garde jusqu'à 3 ans.

Appellation : IGP Côtes du Lot
Cépage(s) : Sauvignon, Colombard
Millésime : 2018
TAVP : 12.5% vol.



Gastronomie

Délicieux avec : plats exotiques,
poissons ou peut être servi en
apéritif ...

