



# Origin'elle

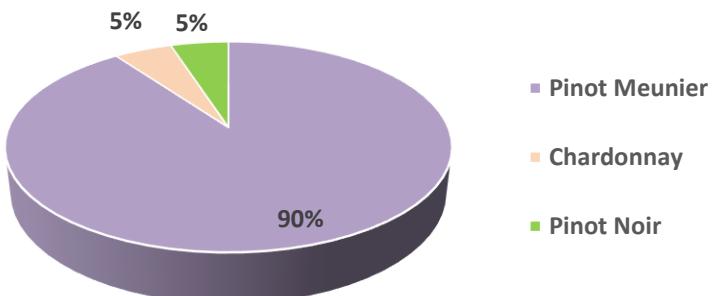


RECOLTE	2018 (non millésimé)
AGE DES VIGNES	30 à 60 ans
TERROIRS	Argilo, Limoneux et Marno-calcaire
TEMPS SUR LATTES	4 ans
VINIFICATION	Cuves émaillées (90%) et fûts de chêne (10%)

#### DOSAGE

Brut

## Composition



## DEGORGEMENT

JUILLET 2023

## TECHNIQUE

Sucre : 12.65 g/L

Alcool : 12.5% / vol

Acidité Totale : 3.88 g/l

SO<sub>2</sub> Total : 33 mg/l

#### Fermentation malolactique partielle

## Ingrédients & Nutrition



E = 323 kJ / 77 kcal

