

Les Malandes

Saint Bris Sauvignon



Achat de raisins

Surface : 1,57 Ha (○) dans le village de Saint-Bris, exposition Nord-Ouest.

Plantation des vignes : 2000

Vendange : Mécanique

Vinification : 100% cuve inox.

Fermentation alcoolique à basse température (18°C). Fermentation malolactique.

Eleavage : 6 à 8 mois en cuve inox.

Bouchage : Bouchon technique.

Notes de dégustation : Agrumes, fraîcheur et belle minéralité