

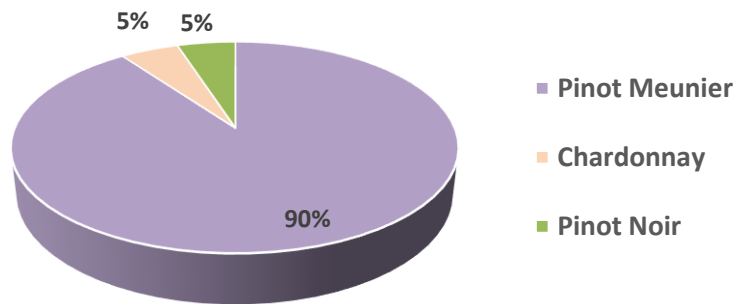
L'Âme de la Terre

2006



RECOLTE	Millésime 2006
AGE DES VIGNES	30 à 60 ans
TERROIRS	Limoneux et Marno-calcaire
TEMPS SUR LATTES	Minimum 8 ans
VINIFICATION	Cuves émaillées (85%) et fûts de chêne (15%)
DOSAGE	Extra- Brut

Composition



DEGORGEMENT	Novembre 2017
TECHNIQUE	SUCRE : 4,50 g/L Alcool : 12%/vol Acidité Totale : 4,55 g/l SO2 Total : 65 mg/l

Fermentation malolactique partielle

