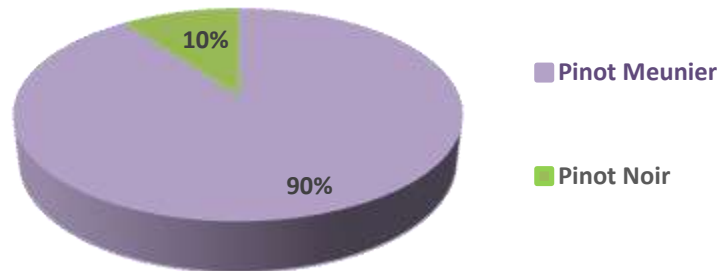


Origin'elle



RECOLTE	2010 (non Millésime)
AGE DES VIGNES	30 à 60 ans
TERROIRS	Argilo, Limoneux et Marno-calcaire
TEMPS SUR LATTES	6 ans minimum
VINIFICATION	Cuves émaillées (95%) et fûts de chêne (5%)
DOSAGE	Extra-Brut

Composition



DEGORGEMENT	A partir d' octobre 2016
TECHNIQUE	Sucre : 1.20 g/l Alcool : 12%/vol Acidité Totale : 5,45 g/L SO2 Total : 48 mg/L

Malolactique faite partiellement

