



APPELLATION

Côtes de Francs

TERROIR

Argilo calcaire

CÉPAGE

Sémillon

vignes de 27 ans d'âge moyen

CHIFFRES

Rendement : 37 hl/ha

Production : 4 474 bouteilles

Alcool : 12 

pH 3,3

Acidité totale 2,9 g_{H2SO4}/l

VITICULTURE

Culture traditionnelle en biodynamie avec un travail du sol limité et enherbements

Vignes en guyot simple alterné paliss es

Densité de plantation : 5 263 pieds / ha

Utilisation de soufre, cuivre, préparations biodynamiques, infusions de plantes, talc

Vendanges manuelles du 3 au 7 septembre 2020

VINIFICATIONS

Pressurage direct avec une presse verticale

Pas de débourbage

Levures indigènes

ÉLEVAGE

Foudre - pendant 20 mois

MISE EN BOUTEILLE

Bouteilles en verre fabriquées à moins de 30 km les plus légères possible : 450 g pour les 75 cl

Bouchons en liège naturel sans plastique à l'intérieur

Cartons d'emballage kraft non blanchis et avec le minimum d'encre

— SCEA Gérald et Alix Standley —