



Les Pétillantes blanc 2024

Cépage : 100% Clairette

Type de sol : terrasses villafranchiennes

Age moyen des vignes : 35 ans.

Rendement : 10hl/ha.

Type de taille : en gobelet.

Travail du sol : inter-sept, semences: féverole, seigle, phacélie, vesce et blé dur, préparation à base de purin de luzerne.

Amendement : fumier composté de brebis.

Traitement : fleur de soufre naturelle, bouillie bordelaise, purin d'orties, de consoude et de prêle fait par nos soins.

Vendanges : manuelles.

Vinification : mis en bouteille pendant les vendanges, élevage sur lit pendant 14 mois, dégorgement et remise à niveau.

Pressurage : pressoir pneumatique.

Données techniques : 11.6°

Date des vendanges : 10 septembre 2024.

Mise en bouteilles : Septembre 2024.

Production : 1000 bouteilles.

Points GPS Clairette : 43°34'21.0"N 3°25'46.2"E