



LES VOLIES

VENDANGES 2019 BIO

TERROIR: COTE DE SEZANNE

VENDANGES: 2019 BIO

MISE EN BOUTEILLE: 08 / 2020

CÉPAGES:

50 % CHARDONNAY, 50% PINOT NOIR

DOSAGE: 0 g /L

PRODUCTION: 2 800 bouteilles 75 cl

VINIFICATION:

100 % coeur de cuvée (1ere et 2eme serre)
fermentation en demi-muid de 600 l en chêne

VIEILLISSEMENT:

42 mois sur latte
de 3 à 6 mois après dégorgement

POTENTIEL DE GARDE:

à boire maintenant ou à conserver 6 ans

TERROIR: COTE DE SEZANNE

HARVEST: 2019 BIO

BOTTLING: 08 / 2020

VARIETIES:

50 % CHARDONNAY, 50 % PINOT NOIR

DOSAGE: 0 g /L

ANNUAL: 2 800 bottles 75 cl

WINE-MAKING:

100 % heart of cuvée (1st + 2nd juices)
fermentation in demi-muid (600 l oak barrel)

AGING:

42 months in bottle
3 to 6 months after disgorging

POTENTIAL AGING:

to be drink now or to keep 6 years

