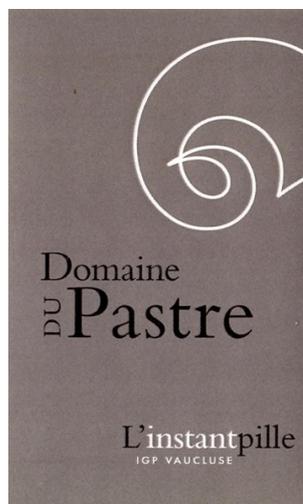


L'Instantpille blanc

IGP VAUCLUSE



Sols: Argile limono sableuse calcaire (Grenache blanc)

Argile sablo- calcaire (Ugni-blanc)

Cépages: Grenache blanc (50%) vignes âgées de 30 ans

Ugni-blanc (50%) vignes âgées de 50 ans

Conduite: Taille en double cordon de royat

Vignes palissées

Vendange: Manuelle en caisse

Rendement: 45hl / hectare

Vinification: Pressurage direct

Débourbage après 12h

Fermentation alcoolique et malolactique à 16°

Élevage: Cuve inox pendant 8 mois

Labels: Vin biologique

Vin méthode nature zéro sulfites