

# CLOS DE TSAMPÉHRO BLANC VIII

VENDANGES 2018



## VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Rendements viticoles de 700 à 800 g/m<sup>2</sup> (25 hl/ha), vendange manuelle, pressurage en grappe entière, débourage, vinification complète en barrique pendant 15 à 18 mois sans fermentation malo-lactique.

Bâtonnages réguliers. Mise en bouteille sans collage après filtration légère. Moins de 20% de fût neuf.

## ASSEMBLAGE

52% Heïda

48% Rèze

Potentiel de garde > 5 à 10 ans

Volume > 75cl

Alcool > 13,5%

## ARÔMES CLÉS



