

CROS DES CALADES



# CROS DES CALADES



## Pavon 2023 « Le Paon » Vin de France

Couleur : Blanc

Production : 5 650 bouteilles

12 % alc./vol.

S02 total : 60 mg/l

### TERROIR :

Sols : Sols argilo-calcaires du crétacé entre le Rhône et les Cévennes

Climat : Climat méditerranéen

Age des vignes : Vignes de 30 ans en moyennes

Culture et appellation : Agriculture biologique (certifié ECOCERT) – Vin de France

**ASSEMBLAGE :** 40 % Viognier, 30% Roussanne, 30 % Sauvignon Blanc

**VINIFICATION :** Assemblage de 75% de vin de réserve du millésime 2022 et de 25% de moût 2023 en fermentation. Mis en bouteille pour prise de mousse à 1002 de densité le 21/09/2023. Non collé et non filtré, la présence d'un léger dépôt naturel est possible

**ÉLEVAGE :** 6 mois en bouteille sur lies fines



Cros des Calades – Florence et Benoît Chazallon  
1067 Route du Stade – 07120 Grospierrres – France  
Tél : +33 (0)4 75 93 02 55 – [contact@crosdescalades.com](mailto:contact@crosdescalades.com)