



CROS DES CALADES

gavèl

« Sauvignon »

Couleur : blanc

Production : 16 000 bouteilles

12,5 % alc./vol.

SO2 total : 60 mg/l

MILLESIME : 2022

TERROIR :

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

Climat : Climat méditerranéen

Âge des vignes : Vignes de 30 ans en moyenne

Appellation : Vin de France (Sud Vallée du Rhône)

CÉPAGE : Sauvignon blanc

VINIFICATION : Pressurage direct. Fermentation avec des levures indigènes. Non collé et légère filtration, la présence d'un léger dépôt naturel est possible

ÉLEVAGE : 6 mois sur lies fines en cuve inox

