

CROS DES CALADES



CROS DES CALADES



Gavél 2023 « Chardonnay » Vin de France

Couleur : Blanc

Production : 7 700 bouteilles

13,5 % alc./vol.

S02 total : 80 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 : 100 % Chardonnay

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



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