



SILT 2023

SELECTIONS PUY ARNAUD - VIN DE FRANCE



Vignoble : Parcelles sur des argiles silteuses de faluns (roches composées de débris de coquillages) à *Ostrea*, en agriculture biologique (AB) depuis 2018.

Âge moyen des vignes : 30 ans.



Cépage : **100% sauvignon blanc.**

Vendanges : Manuelles, le 5, 6 et 7 septembre.



Vinification : Pressurage séquentiel. Débourbage et fermentation en jarres et fûts de 300 litres.



Elevage : Élevage de 6 mois sur lies 2/3 en jarres et 1/3 en fût.



Mise en bouteille : 4100 bouteilles le 3 mai 2024.

SO₂ total : 57 mg/L Alcool : 13 pH : 3.28