Le Cèdre Blanc

IGP Côtes du Lot

100% Viognier

TERROIR

Cones of limestone scree

ÂGE DES VIGNES

15 to 30 years

VINIFICATION

Malolactic fermentation occurs naturally
No winemaking additives are used except for low levels of sulphites before bottling

ÉLEVAGE

8 months in 500 liter barrels

MISE EN BOUTEILLE

Slightly sulfited at bottling

SUCRES RÉSIDUELS

Nothing

DEGRÉ ALCOOLIQUE

12,5%

DÉGUSTATION

Critics' Scores - 2023 Vintage :
James Suckling : 93 pts
RVF : 92 pts ?
Wine Enthusiast : 91 pts

Si vous souhaitez recevoir plus d'informations vous pouvez nous contacter
www.chateauducedre.com +33 (0)5 65 36 53 87 chateauducedre@wanadoo.fr

Ce document appartient au Château du Cèdre. Pour une publication l'autorisation du Château du Cèdre doit être accordée