



Le Cèdre Blanc

IGP Côtes du Lot

100% Viognier

TERROIR

Cônes d'éboulis calcaire

ÂGE DES VIGNES

15 à 30 ans

VINIFICATION

Aucun intrant œnologique, la fermentation malolactique se fait naturellement

ÉLEVAGE

8 mois en barriques de 500 litres

MISE EN BOUTEILLE

Léger sulfitage à la mise

SUCRES RÉSIDUELS

Néant

DEGRÉ ALCOOLIQUE

13%

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