



# Les Grèzes

## IGP Côtes du Lot

50% sauvignon blanc, 40% sémillon, 10% muscadelle

### TERROIR

Cônes d'éboulis calcaire (Grèzes)

### ÂGE DES VIGNES

25 ans

### VINIFICATION

Aucun intrant ?nologique, la fermentation malolactique se fait naturellement

### ÉLEVAGE

8 mois en cuve inox et barriques

### 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](http://www.chateauducedre.com) +33 (0)5 65 36 53 87 [chateauducedre@wanadoo.fr](mailto:chateauducedre@wanadoo.fr)

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