

# ***Monsieur S***

## SAMO Blanc

**Cépages** : Chardonnay

**Age des vignes** : 32 ans

**Sols** : Argilo-calcaire

**Exposition** : Sud

**Altitude** : 380 mètres

**Climat** : Océanique, Pyrénéen,

Continental.

**Rendement** : 35 Hl

**Vinification** : Pressurage direct pneumatique, fermentation en inox avec levure indigène ; pas de collage.

**Elevage** : min 9 mois en barrique (1 à 2 futs d'Acacia)



Elaboré par Etienne Fort  
Château Saint Salvadou  
11300 BOURIEGE