

Monsieur S

SAMO Mauzac

Cépages : Mauzac

Age des vignes : 23 ans (Parcelles pour le Crémant)

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 : Cuve Inox



Elaboré par Etienne Fort
Château Saint Salvadou
11300 BOURIEGE