

## **EAU FORTE**

**Respectueux de l'environnement et soucieux de la qualité de nos vins, nous n'utilisons ni engrais chimiques, ni désherbants, mais préférons labourer nos vignes afin de garder des sols vivants, de même pour la protection du vignoble nous préférons utiliser des traitements biologiques, afin de préserver les levures indigènes vivant sur la grappe.**

**Cueillette manuelle, pressurage directe, début de fermentation en masse levures indigènes puis vinification 2/3 barrique 1/3 cuve.**

**Elevage 5 mois assemblage et mise en bouteille 1 mois après.**