

CROS DES CALADES



# CROS DES CALADES



## Béline 2023 « La Chèvre » IGP Méditerranée

Couleur : Blanc

Production : 31 500 bouteilles

12,5 % alc./vol.

S02 total : 50 mg/l

### TERROIR :

Sols : Sols argilo-calcaires du crétacé entre le Rhône et les Cévennes

Climat : Climat méditerranéen

Age des vignes : Vignes de 30 ans en moyennes

Culture et appellation : Agriculture biologique (certifié ECOCERT) - IGP Méditerranée

**ASSEMBLAGE :** 50 % Viognier, 30 % Sauvignon Blanc, 10% Grenache Blanc, 10% Ugni Blanc

**VINIFICATION :** Pressurage direct. Fermentation avec des levures indigènes. Non collé et légère filtration, la présence d'un léger dépôt naturel est possible

**ÉLEVAGE :** 6 mois sur lies fines



Cros des Calades – Florence et Benoît Chazallon  
1067 Route du Stade – 07120 Grospierrres – France  
Tél : +33 (0)4 75 93 02 55 – [contact@crosdescalades.com](mailto:contact@crosdescalades.com)