

CROS DES CALADES



# CROS DES CALADES



## Dolmen 2023 « Monument du néolithique » Vin de France

Couleur : Orange

Production : 17 000 bouteilles

12,5 % alc./vol.

S02 total : 20 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) – Vin de France

**ASSEMBLAGE :** 50 % Sauvignon Blanc, 50% Viognier

**VINIFICATION :** Fermentation avec des levures indigènes. Infusion de 40 jours en cuve inox ponctuée d'une dynamisation journalière. Non collé et non filtré, la présence d'un léger dépôt naturel est possible

**ÉLEVAGE :** 6 mois en cuve inox



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)