

VIREVOLTE

HISTOIRE DE CEP



APPELLATION : Vin de France

MILLÉSIME : 2023

CÉPAGES : Sauvignon gris 50%, Sauvignon blanc 10% Semillon 40%

DEGRE : 13%

ORIGINE ET TERROIR : Les raisins, vendangés à la main, sont cultivés en agriculture biologique et proviennent du plateau de Thénac, un des points les plus haut du Bergeracois. La nature des sols oscille entre le calcaire et l'argilo-calcaire. Les raisins sont récoltés à la main puis amenés à Saint-Aulaye pour être vinifiés.

MILLESIME : De la même manière que 2022, 2023 est un millésime marqué par printemps pluvieux et un été caniculaire chaud et sec. Les pluies arrivées fin Août et début Septembre ont permis une très belle maturité des baies.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Les raisins sont égrappés à la main. La fermentation, en macération pelliculaire, a duré environ 3 semaines et l'extraction s'est faite tout en douceur. La macération s'est faite pendant un mois et l'élevage en fûts de 300l et 400l pendant 1 an.

POTENTIEL DE GARDE : 6-8 ans