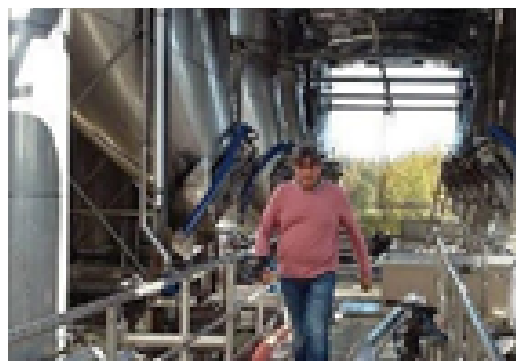
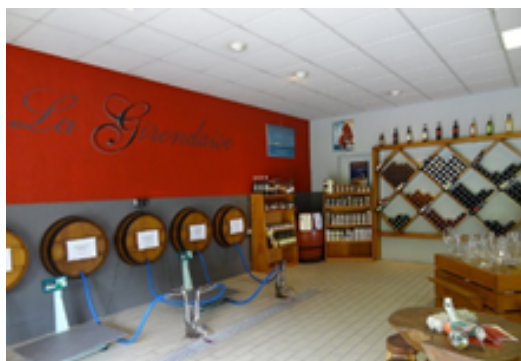


LA GIRONDAISE



Informations Techniques

Cépages: 55% Sauvignon blanc
35% Sémillon
10% Muscadelle

Terroir:

Argilo-calcaire.

Vinification:

Pressurage direct puis débourage à froid-fermentation à température régulée.

Elevage:

Sur lies et bâtonnage entre 15 et 30 jours maxi puis élevage en cuve.



5.00€

La Girondaise
33190 Gironde-sur-Dropt
Tél: 05 56 71 10 28
www.lagirondaise.com

entre2mers
Grand Vin Blanc par Nature