



SILT 2024

SELECTIONS PUY ARNAUD - VIN DE FRANCE



Vignoble : Parcelles sur des argiles silteuses de faluns (roches composées de débris de coquillages) à Ostrea, en agriculture biologique (AB) depuis 2018.

Âge moyen des vignes : 30 ans.



Cépage : 100% sauvignon blanc.

Vendanges : Manuelles, le 17 septembre.



Vinification : Pressurage séquentiel. Débourbage et fermentation en jarres et fûts de 300 litres.



Elevage : Élevage de 6 mois sur lies 2/3 en jarres et 1/3 en fût.



Mise en bouteille : 5360 bouteilles le 30 avril 2025.

SO₂ total : 52 mg/L Alcool : 13° pH : 3.16

EARL Thierry Valette

Clos Puy Arnaud, 985 route des vignes, 33350 Belvès de Castillon, France

05 57 47 90 33 - contact.cpa@orange.fr www.clospuyarnaud.com