



## 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.

SO<sub>2</sub> total : 52 mg/L      Alcool : 13°      pH : 3.16

