



Goldeneye 2019

Assemblage de 2 cépages : 30% Grüner Veltliner d'Autriche dans le Kamptal et 70 % Loin de l'Œil de Gaillac (81).

Conduite de la vigne en agriculture biologique.

Vendanges manuelles.

Vinification : Pressurage direct. Fermentation par les levures indigènes et élevage pendant 9 mois en barrique pour le Grüner Veltliner et en cuve inox pour le Loin de l'Œil. Vin non filtré.

Mise en bouteilles le 30 juin 2020.

Rendement : 40hl/H pour le Grüner Veltliner et 50 hl/H pour le Loin de l'Œil

Sucres résiduels : 0.5 gr/l

Alcool acquis : 12.5 % vol

So2 total : 34 mg/L

Durée de conservation : 3 à 5 ans.

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl uniquement.