



Le Bâtard ²⁰²⁰

« Oyé, Oyé, bonnes gens. Après moulttes tergiversations, tentatives, et surtout beaucoup de persévérance, me voilà enfin conçu ! Résultat: un cépage Suisse (l'Arvine), planté en France, vinifié sans souffre dans une jarre en terre cuite italienne... Un petit bâtard en somme. »

Une Auguste cuvée.

- Arvine 100%. Vin de France.
- 20 hectoliters / ha.
- Pruning : guyot simple, White limestone and clay.
- Non sulfite fermentation with bio-protection (by using non saccharomyces yeasts to avoid Brettanomyces. Indigenous yeasts.
- Fermentation in 20 HL foudre at 18°C
- No malolactic fermentation. Ageing 4 months in foudre.
- Filtration and bottling.
- Wine under conversion to become organic (C3) (2021 vintage = 1st organic vintage)

Lively Arvine with a great volume. Mineral, citrus, white flowers, pear, length and sapidity.

