

Domaine Brégeon

Méthode traditionnelle « Gai Perlé »

Terroir/Subsoil: Gabbro/gabbro

Sol/soil : Argilo-Siliceux/silico-clayey

Cépage/grape variety : Folle Blanche 100%

Age des vignes/vines age : entre 20 et 50 ans/years

Rendement/yeild : 60 hl/ha

Type de vendange/harvest : 100% manuelle/hand

Elevage sur latte/ageing on slat : 20 mois/month

Production/production : 3000 bouteilles/bottles

Dosage/dosage : 5 g/l

