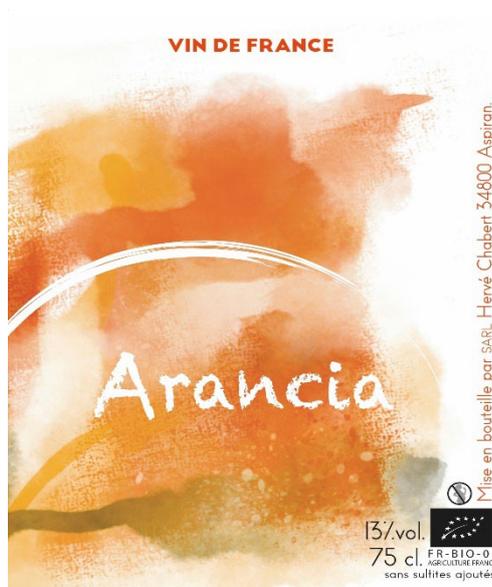


# FICHE TECHNIQUE

## Arancia M/V



Millésime :	2023
Appellation :	VdF Blanc 13.20%
Terroirs :	Coteau EST. Argilo-calcaire en garrigue
Cépages :	75% Macabeu 25% Vermentino
Vinification :	Naturelle. Vendanges mécaniques. Macération de 25j. Elevage cuve.
Format :	75 cl bouteille Bourgogne
Tirage :	1600 bouteilles de vin nature



Hervé CHABERT  
Gérant - Oenologue  
Tel. +33 (0)6 07 99 98 27  
hchabert@wine-drop.com