



DOMAINE PY
VIN BIOLOGIQUE DU LANGUEDOC



Bag in Box IGP Oc blanc 3L

12,5% Alc/Vol

Cépages: Chardonnay, Sauvignon
200BIB/PAL EUR

Sol:

argilo-limoneux

Âge des vignes :

15 ans

Vinification:

Vendanges mécaniques de nuit.

Pressurage pneumatique avec sélection des jus. Vinification après débourage au froid de 48h, le vin est fermenté en cuve à une température de 16°C.

Elevage sur lies fines pendant deux mois.

Bag in Box IGP Oc blanc 5L

12,5% Alc/Vol

Cépages: Chardonnay, Sauvignon
140BIB/PAL EUR

*Conditionné par Jean-Pierre Py
pour SARL PY à F11700 Douzens*