



LIGER

2025

« Cuvées spéciales » est une série de lots très particuliers, élaborés selon des techniques de vinification spécifiques : macération pelliculaire, fermentation en fût, apport naturel des lies indigènes, entre autres.

Appellation : Chenin de vieilles vignes de San Carlos, cultivées sur des sols sablo-limoneux.

Vendange et vinification : Vendange manuelle et tri la troisième semaine de février. Fermentation et macération pelliculaire en œufs béton, puis élevage sur lies en fûts de chêne de second passage pendant 9 mois, avec bâtonnage régulier. Mis en bouteille sans filtration.

Âge des vignes : 40 ans

Rendement : 8 tonnes par hectare

Premier millésime : 2025

RATINGS

Vinous : 91 pts