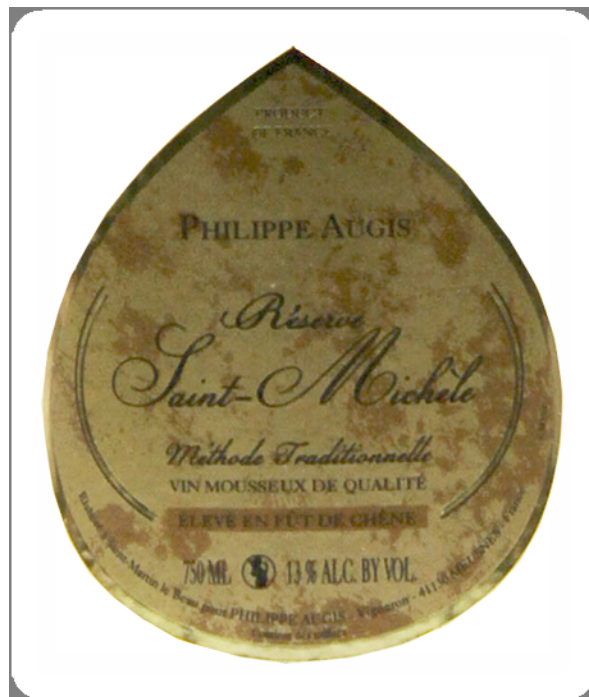


# Reserve Saint-Michèle

*Cette cuvée est dédiée à la mémoire de Michèle associé du Domaine AUGIS*

*Cette cuvée a vu le jour en 1999 pour la première fois, elle est issue du cépage Chardonnay. Après pressurage les jus sont mis directement en barriques de 225 l, la fermentation est très lente, elle peut durer entre 6 à 10 mois, puis ensuite la deuxième fermentation qui a lieu en bouteilles se déroule aux Etablissements BERGER dans les caves de tuffeau*



*Terroir : argile à silex*

*Vignes : 20 ans*

*Culture : Lutte raisonnée, enherbement entre rangs, pas de traitement anti botrytis , effeuillage double face.*

*Production : 50 hectolitres par hectare*

*Dégustation ; Belle longueur en bouche, très complexe, fruits confits*

*Particularité : Au dégorgement aucun ajout de liqueur*