

CHABLIS A.O.C. 2022

Vin issu de raisins certifiés Agriculture Biologique depuis 2009 (Ecocert)

Cépage : 100% Chardonnay

Age des vignes : 30/35 ans en moyenne

Type de sol : argilo calcaire sur marne kimméridgien

Coteaux d'expositions diverses et variées

Titre Alcoolémique Vol : 12,5°

Vinification :

Vendanges : 100 % à la main (raisins triés ; aucun intrant à part SO₂ à la mise en bouteille)

Les fermentations alcoolique et malolactique se sont déroulées en cuves et pièces bourguignonnes

Elevage cuves et fûts sur lie

SO₂ libre inférieur à 6 mg/litre (indiqué sur l'étiquette)

Levures indigènes, pas d'enzymes, pas de bâtonnage

Mis en bouteille au bout de 21 mois