



Chardonnay 2022 (ECAB*)

* ECAB = En Conversion Agriculture Biologique

Appellation : AOP Bugey blanc

Couleur : blanc

Millésime : 2022

Cépage : Chardonnay

Situation : contreforts Grand Colombier

Sols : éboulis calcaires sur sols argilo-calcaires

Sous-sols : moraines glaciaires, graves, molasses

Exposition : sud

Âge des vignes : 10-20 ans

Superficie : 2 ha

Rendement : 23 hl/ha

Degré : 13.5°

S02 : 48 mg/L

Énergie (/100ml) : 80 kcal



À la vigne

- › Fertilisation organique 100 % fumiers de volailles issus élevage AB ou extensif
- › Travail du sol, griffe inter-rang et intercep sous le rang
- › Taille en cordon de royat et guyot simple
- › Protection phytosanitaire en agriculture biologique (soufre, cuivre, purins et tisanes de plantes, orties, prêle, consoude)
- › Récolte manuelle en caisse ajourées de 15 kgs



À la cave

- › Débourage statique à froid après 24h
- › Fermentation alcoolique thermo-régulée, fermentation malo-lactique
- › Élevage sur lies fines pendant 9 mois



Description

Le Chardonnay sur un terroir calcaire offre toujours vivacité et fraîcheur. Une belle robe jaune pâle. Un nez friand de fruits blancs accompagné de citronnelle. En bouche c'est l'onctuosité et la gourmandise.



10/12°C



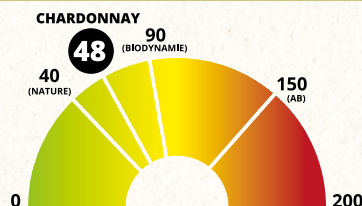
L'accord idéal selon Fabrice Sommier*

Idéal avec des poissons en sauce, des cuisses de grenouilles

Le saviez-vous ?

SO2 total admis (mg/L) en agriculture biologique :

- › Vins blancs et rosés : 150 mg/L (contre 200 mg/L en conventionnel, **90 mg/L en Biodynamie et 40 mg/L pour les "vins naturels"**)



*MOF Sommelierie 2007 (Meilleur Ouvrier de France) et Président de l'UDSF (Union de la Sommelierie Française)