



Chardonnay vieilles vignes 2022 (ECAB*)

“Notre jardin secret”

* 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 : 50 ans

Superficie : 1,34 ha
Rendement : 20 hl/ha
Degré : 13,5°
SO2 : 46 mg/L
Énergie (/100ml) : 81 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 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

- › Débourbage statique à froid après 24h
- › Fermentation alcoolique : 1/3 du volume en fûts de chêne français (3 chauffe de fût différentes, blonde, légère et moyenne légère) et 2/3 en cuve inox thermo-régulée
- › Fermentation malo-lactique
- › Élevage sur les lies pendant 12 mois, avant dégustation, assemblage et mise en bouteille



Description

Le Chardonnay dans sa folie aromatique lié à un magnifique élevage nous propose un vin jaune or avec des notes de miel, de fruits blancs et de vanille. La bouche est à la fois riche et pleine avec la matière.



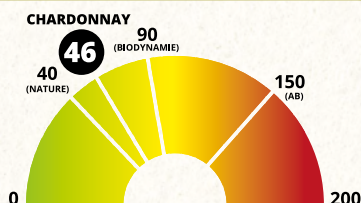
10/12°C



L'accord idéal selon Fabrice Sommier*
Magnifique avec une volaille de Bresse à la crème, foie gras, Comté

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)

