

La Joute

Appellation : Vin de France BLANC

Dans les vignes...

Sol : argile, quartz sur schistes

Age des vignes : Vigne plantée en 2015 pour le chenin et 1987 pour le chardonnay

Cépages : Chenin et chardonnay

Conduite de la vigne : Agriculture biologique certifiée FR-BIO-10

Taille : Guyot

Densité de plantation : 6 000 pieds/ha

Rendements : 15 hl /ha

Vendange : manuelle (Début septembre 2021)



Au chai...

Vinification : presse lente et fermentation spontanée en fûts. Levures indigènes. Fermentation malo-lactique spontanée en fûts. Élevage de 8 mois sur lies. Vin non filtré.

Alcool : 13 %

Sucre résiduel : 0.5 g/l

Acidité totale : 3.7 g/l

Soufre total en mg/L : 18mg/L

Mise en bouteille : juin 2022

Nombre de bouteilles produites : 2 500 bouteilles

A la dégustation...

Commentaire de dégustation : un vin blanc tendu et généreux. Belle complicité du chenin et du chardonnay sur cette cuvée parcellaire.

Température de dégustation optimale : 12°c

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl