



La Joute 2019

Superficie de la parcelle : 1.25 ha

Vin de France blanc

Sol : argile, quartz sur schistes

Cépages : 50% chenin – 50% chardonnay

Porte greffe : Riparia

Vigne plantée en 2015 pour le chenin et 1987 pour le chardonnay

Densité : 6 000 pieds/ha

Conduite de la vigne biologique certifiée FR-BIO-10

Taille guyot

Vendanges manuelles avec tris le 17 septembre 2019.

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

Mise en bouteilles le 9 juin 2020.

Rendement : 20 HL/H

Sucres résiduels : 1.4 gr/L

Alcool acquis : 13.5% vol

SO2 total : 24 mg/L

Note de dégustation : Frais, floral et complexe.

Durée de conservation : 5 à 10 ans.

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl