

La Joute

Appellation : VDF 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 : 30hl /ha

Vendange : manuelle (Début septembre 2020)



Au chai...

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.

Alcool : 12.5 %

Soufre total en mg/L : Inférieur aux Limites de Quantification

Mise en bouteille : 16 juin 2021

A la dégustation...

Commentaire de dégustation : Frais, floral et complexe.

Température de dégustation optimale : 12°C

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl.