

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 : 40 hl /ha

Vendange : manuelle (mi-septembre 2023)



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 : 11.64 %

Sucre résiduel : 0.1 g/l

Acidité totale : 3.8 g/l

Soufre total en mg/L : indétectable

Mise en bouteille : juin 2024

Nombre de bouteilles produites : 3 500 bouteilles

A la dégustation...

Commentaire de dégustation : un vin blanc tendu et précis. 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