Chardonnay - MELON À QUEUE ROUGE 2020

CEPAGE : melon à queue rouge, ancienne variété locale de chardonnay.

SOL : argilo-calcaire, avec quelques veines de marnes bleues.

RECOLTE : manuelle le 31 août 2020, issue de raisins cultivés en Biodynamie .

RENDEMENT : 40 HL/HA

VINIFICATION :
Traditionnelle en blanc : pressurage pneumatique ; débourbage, fermentation alcoolique en cuve avec maîtrise de la température. Levures indigènes. Fermentation malo lactique.

ELEVAGE : 2 ans en pièces et demi-muids.

MISE EN BOUTEILLE : 30 août 2022. 13.5% vol. Vin filtré légèrement sur terre de silice.

CUEILLE BON

PINTE BIEN

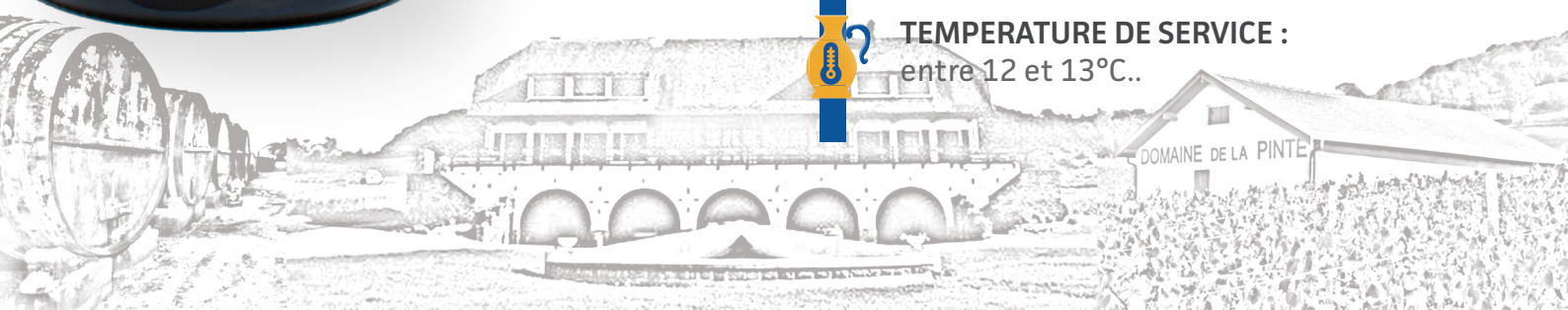
PLANTE BEAU

ROBE : jaune or pâle.

NEZ : puissant et complexe caractérisé par des arômes de fruit très mûr et ensoleillé : ananas, de poire, pêche…

BOUCHE : généreuse avec un bel équilibre. Une belle puissance et ampleur en fin de bouche.

ACCORDS METS ET VINS : poissons, entrées, coquille st Jacques, fromages de chèvre, terrines de légumes…

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT :
6 ans pour rester sur le fruit ; au-delà pour les amateurs de vieux vins blancs.

TEMPERATURE DE SERVICE :
entre 12 et 13°C..