

DOMAINE DU
**JEUNE
BOIS**



Cépage : 100% Chardonnay

Terroir : Argilo - Calcaire, parcelle exposée plein Sud à 105m d'altitude

Millésime : 2022 → Assez solaire

Vendanges : manuelles le 17/09

Elevage :

Fermentation Alcoolique à basse température pour respecter l'aromatique
Premier élevage de 8 mois, 50% en fûts de la maison Ermitage en chauffe blonde, massif du Tronçais

Fermentation Malo-Lactique non effectuée pour préserver la fraîcheur

Tirage en le 4 Mai 2023 à 20 g/L pour élaborer une bulle fine

Elevage de 20 mois sur lattes. Dégorgement Septembre 2024.

Dosage : 5 g/L, Extra-Brut

Dégustation : Au nez, l'expression du Chardonnay sur calcaire dévoile un bouquet de fruits exotiques à chair blanche. Le passage au bois, appuyé par le bâtonnage régulier complexifie ce vin dans lequel on pourra retrouver des notes beurrées et noisette.

Vin d'apéritif aromatique et singulier, s'affranchissant du standard des vins pétillants conventionnels.

Température de dégustation : 8-10 degrés