

CÔTES DU JURA CHARDONNAY BARBERON 2022

Caractéristiques du millésime	Millésime très chaud avec une quantité moyenne produite en volume. Belle fraîcheur dans les vins malgré un taux d'alcool élevé, dans la lignée des grands millésimes chauds.
Type de sol :	Fine couche de Calcaires en surface (Bajocien) et Marnes du Lias en sous-sol.
Orientation :	Est et Ouest
Surface du Vignoble	2 HA
Age Moyen des Vignes :	5 Ans
Densité de Plantation :	7000 pieds /hectare
Variété de cépages :	100% Chardonnay
Mode de culture :	Vignoble conduit en bio depuis 1999 et en biodynamie depuis 2004. Vignes labourées essentiellement au printemps et au début de l'été. Traitements réalisés avec du soufre, du cuivre et des tisanes de plantes. Réalisation et apport de notre propre compost.
Récolte et vinification :	Vendanges manuelles, pressurage pneumatique en vendanges entières, fermentation spontanée en fûts sans soufre.
Elevage :	Élevage en fût de 228 litres à 12% neuf pendant 24 mois sans soufre, mise en bouteille sans filtration.
Caractéristique du vin :	Nez épicé, fumé (typique des sols argileux) avec beaucoup de fruit. Bouche onctueuse, épicée et longue avec une belle amertume citronnée.
Temps de garde :	20 ans
Ajout de SO₂- Total SO₂	Sans soufre ajouté SO ₂ total ≤ 20 mg/L
Certifications	Bio et Biodynamie, contrôlé par Ecocert et Biodyvin