

ARBOIS CHARDONNAY LES BRUYERES 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 :	Terroir argileux du Trias – Terre très argileuse sur un sous-sol de marnes bleues
Orientation :	Plein Sud
Surface du Vignoble	1 Ha 55
Age Moyen des Vignes :	50 ans
Densité de Plantation :	7000 pieds /hectare + 12 000 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.
Elevage :	Élevage en fût de 228 litres pendant 24 mois sur lies, légère filtration avant mis en bouteille.
Caractéristique du vin :	Vin typique des sols argileux avec un côté épicé et fumé et une très belle réduction. Une structure en bouche large avec une rusticité séduisante et beaucoup de caractère.
Temps de garde :	20 ans
Ajout de SO₂- Total SO₂	Légère dose SO ₂ avant la fermentation alcoolique et avant la mise en bouteille. SO ₂ total environ 20 mg/L
Certifications	Bio et Biodynamie, contrôlé par Ecocert et Biodyvin