

ARBOIS CHARDONNAY LES GRAVIERS 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 :	Éboulis Calcaires du Bajocien avec des Marnes Argileuses en profondeur.
Orientation :	Sud et Ouest
Surface du Vignoble	2 Ha 80
Age Moyen des Vignes :	50 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.
Elevage :	Élevage en fût de 228 litres à 15% neuf pendant 24 mois, légère filtration avant mis en bouteille.
Caractéristique du vin :	Le calcaire apporte toujours dans les vins de la tension et de la minéralité avec un coté salin. Ce vin nous offre toute la grandeur des Chardonnay sur nos terroirs Jurassien, avec un bel équilibre et un coté grillé, vin salin et minéral.
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 : 26 mg/L
Certifications	Bio et Biodynamie, contrôlé par Ecocert et Biodyvin