

ARBOIS CHARDONNAY ROSE MASSALE 2023

Caractéristiques du millésime	Millésime généreux et chaud.
Type de sol :	Assemblage de 60% terroirs argileux – 40% terroir calcaire (éboulis du Bajocien)
Orientation :	Dominante Ouest
Surface du Vignoble	0 Ha 85
Age Moyen des Vignes :	7 Ans
Densité de Plantation :	7000 pieds /hectare
Variété de cépages :	100% Chardonnay Rose - variété ancienne de chardonnay, entièrement rose. Planté en sélection Massale à partir de 2010 - 1er millésime en 2015
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 10% neuf pendant 12 mois, légère filtration avant mis en bouteille.
Caractéristique du vin :	Vin plus opulent et plus large qu'un chardonnay classique, très aromatique et plus puissant avec une belle fraîcheur...
Temps de garde :	15 ans
Ajout de SO2- Total SO2	Ajout de SO2 avant la fermentation alcoolique et avant mise en bouteille SO2 total : 45 mg/L
Certifications	Bio et Biodynamie, contrôlé par Ecocert et Biodyvin