

CÔTES DU JURA CHARDONNAY SURIS 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 :	Argiles du Lias peu dégradés, recouvert d'une fine couche d'éboulis calcaire du Bajocien. Cette vigne de chardonnay est située sur l'aire d'appellation Château-Chalon, toujours en « sursis » car plantée dans un lieu où le savagnin est roi !
Orientation :	Ouest
Surface du Vignoble	0.55 HA
Age Moyen des Vignes :	45 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 pendant 24 mois, légère filtration avant mis en bouteille.
Caractéristique du vin :	Vin frais, fruité et minéral. Un côté épicé se distingue ainsi qu'une belle réduction et une amertume citronnée typique de ce terroir. Très belle matière, longueur et concentration.
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 : 20 mg/L
Certifications	Bio et Biodynamie, contrôlé par Ecocert et Biodyvin