

Château-Chalon 2017

Caractéristiques du millésime	Millésime frais avec une épisode de gel important en avril, très faibles rendements réalisés.
Type de sol :	Terroir argileux du Lias
Orientation :	Ouest
Surface du Vignoble	1 Ha 17
Densité de Plantation :	7000 pieds /hectare
Variété de cépages :	100% savagnin
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 fermentation spontanée en cuves.
Elevage :	6 ans en futs sans ouillage, sous voile de levures. Vieillessement 60% caves plus chaudes et plus sèches et 40% en caves plus fraîches et plus humides.
Caractéristique du vin :	Vin concentré sur des arômes de noix et d'épices. Délicat, subtil avec un côté citronné et une très belle longueur.
Temps de garde :	50 ans et +
Ajout de SO2- Total SO2	Léger sulfitage en cours de vinification et pas d'ajout par la suite. SO2 Total : ≤ 20 mg
Certifications	Bio et Biodynamie, contrôlé par Ecocert et Biodyvin