

COTES DU JURA PINOT NOIR BARBERON 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 :	Argile du Lias.
Orientation :	Est et Ouest
Surface du Vignoble	1 Ha 80
Age Moyen des Vignes :	50 ans et 8 ans
Densité de Plantation :	7000 pieds /hectare
Variété de cépages :	100% Pinot Noir
Mode de culture :	Vigne conduite 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 en caisse. Tris manuels, macération en grappes entières sans soufre pendant 4 semaines en cuves bois tronconiques.
Elevage :	Elevage en fûts pendant 24 mois. Léger sulfitage après malo, mise en bouteilles sans filtration.
Caractéristique du vin :	Vin très épicé, fumé , un côté nature plus marqué, belle structure avec des tanins fins.
Temps de garde :	15 ans
Ajout de SO2- Total SO2	Léger sulfitage après malo et avant la mise en bouteille. SO2 total 20 mg/L
Certifications	Bio et Biodynamie, contrôlé par Ecocert et Biodyvin