

ARBOIS SAVAGNIN OUILLÉ 2022 (sans soufre ajouté)

Caractéristiques du millésime	Millésime chaud et concentré – Bel équilibre Alcool/Acidité.
Type de sol :	Terroir argileux du trias.
Orientation :	Est
Surface du Vignoble	1 Ha 50
Age Moyen des Vignes :	25 Ans
Densité de Plantation :	7000 pieds /hectare
Variété de cépages :	100% Savagnin
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, pressurage pneumatique en vendanges entières, fermentation spontanée en demi-muids (600 Litres) sans soufre ajouté.
Elevage :	Élevage en demi-muit pendant 24 mois sur lies avec ouillage toutes les 10 jours, légère filtration avant mise en bouteille.
Caractéristique du vin :	Vin très riche avec un bel équilibre, avec l'acidité et la fraîcheur Bouche onctueuse et complexe sur le fruit avec une belle minéralité. C'est l'expression du savagnin sur nos terroirs sans l'oxydation.
Temps de garde :	20 ans
Ajout de SO₂- Total SO₂	Sans soufre ajouté SO ₂ total ≤ 15 mg/L
Certifications	Bio et Biodynamie, contrôlé par Ecocert et Biodyvin