



Fiche technique

Alcool : 13°

S02 total : <20 mg/L

Acidité volatile : 0.52 g/l

La terre et la vigne

Ce chardonnay provient de vignes âgées de plus de 35 ans, plantées sur le terroir de Saint-Savin constitué d'éboulis calcaire typiques de notre région jurassienne.

Rendement de 35 hl/ha.

Certifié en conversion vers l'agriculture biologique. (année 2)

Vinification

Vendanges manuelles

Pressurage direct.

Fermentations alcoolique et malolactique en cuve inox.

Infusion de marc de savagnin aux vendanges 2016 pour aider à la fin de fermentation.

Elevage en demis muids de 600 l pendant 6 mois.

Filtration sur plaques

Sulfitage : Sans sulfites ajoutés

Mise en bouteille en mars 2017.

Caractère :

Belle complexité en bouche sur le fruit et la minéralité, typique de ce terroir .une bonne acidité structurante liée au terroir.

A déguster avec...

Viandes blanches, viandes en sauce à la crème, poissons, apéritif,

Le service du vin

Un léger carafage à l'ouverture de la bouteille permettra au vin de s'épanouir et de le dégazer.

A servir entre 12 et 14 degrés.