

En l'Aubraine - Monopole 2023



Appellation : Mâcon Villages AOC

Cépage : Chardonnay

Alcool : 12 %

Terroir : Monopole Parcellaire - Argilo-Calcaire

Age des vignes : Jeunes vignes de 6 à 10 ans plantées sur de vieilles prairies calcaires, orientées OUEST et SUD.

Mode de culture : Vignes travaillées en agriculture biologique (certifiées par ECOCERT), labourées au cheval, taille Guyot Poussard, vendange manuelle.

Vinification : Pressurage direct, fermentation naturelle, levures indigènes, élevage 10 mois sur lie en cuve inox. Vin non filtré, non collé et mise en bouteille par nos soins.

Nombre de bouteilles : 3809 bouteilles de 75cl et 70 magnums.

Millésime 2023 :

- | | |
|---|---|
| – Fermentation malolactique : Oui | – pH: 3.24 |
| – Levures : Indigènes | – Acidité : 3.82 |
| – Alcool : 12% | – Date de mise en bouteille: 01/07/2024 |
| – Détails du vieillissement : 9 mois en cuve inox | – Production: 3809 bouteilles de 75cl et 70 magnums |
| – Sulfites ajouté : 49 mg/L | – Certification ECOCERT : Agriculture Biologique |