



CHARDONNAY 2020 (ECAB*)

* ECAB = En Conversion Agriculture Biologique

Appellation : AOP Bugey blanc
Label : En conversion 3^{ème} année
Agriculture Biologique
Couleur : blanc
Millésime : 2020

Cépage : Chardonnay
Situation : Flaxieu
Sols : argilo-calcaires
Sous-sols : moraines glaciaires, graves, molasses
Exposition : est, sud-est

Âge des vignes : 50 ans
Superficie : 6 ha
Rendement : 28 hl/ha
Degré : 12.5°
SO2 : 11mg/L
Énergie (/100ml) : 71 kcal

À LA VIGNE

- › Fertilisation organique 100 % fumiers de volailles issus élevage AB ou extensif
- › Enherbement naturel et intercep sous le rang
- › Taille en guyot simple
- › Protection phytosanitaire en agriculture biologique (soufre, cuivre, purins et tisanes de plantes, ortie, prêle, consoude)
- › Récolte manuelle en caisse ajourées de 15 kgs

À LA CAVE

- › Pressoir vertical à l'ancienne. Levures indigènes. Vinifié/élevé dans des cuves en fibre de verre.
- › Fermentation malolactique complète pendant FA.
- › Ajout de SO2 au soutirage après fermentations et à la mise en bouteille, aucun autres intrants.

DESCRIPTION

Le Chardonnay sur un terroir calcaire offre toujours vivacité et fraîcheur. Une belle robe jaune pâle. Un nez friand de fruits blancs accompagné de citronnelle. En bouche c'est l'onctuosité et la gourmandise.



10/12°C

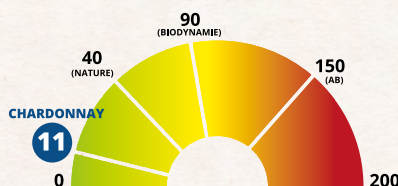


L'accord idéal selon Fabrice Sommier*

Poissons blancs, cuisses de grenouilles, fromages, raclette ou fondue

Le saviez-vous ?

SO2 total admis (mg/L) en agriculture biologique :
› Vins blancs et rosés : 150 mg/L (contre 200 mg/L en conventionnel, **90 mg/L en Biodynamie et 40 mg/L pour les "vins naturels"**)



*MOF Sommellerie 2007 (Meilleur Ouvrier de France) et Président de l'UDSF (Union de la Sommellerie Française)

