



CHARDONNAY MARIGNIEU 2021 (ECAB*)

* ECAB = En Conversion Agriculture Biologique

Appellation : AOP Bugey blanc
Label : En conversion 2^{ème} année
Agriculture Biologique
Couleur : blanc
Millésime : 2021

Cépage : Chardonnay
Situation : Marignieu
Sols : argilo-calcaires
Sous-sols : moraines glaciaires, graves, molasses
Exposition : ouest

Âge des vignes : 40 ans
Superficie : 0.35 ha
Rendement : 15 hl/ha
Degré : 12°
SO2 : 34mg/L
Énergie (/100ml) : 72 kcal

À LA VIGNE

- › Enherbement total
- › Protection de la vigne grâce à une base cuivre/soufre et des compléments de plantes en tisane, décoction

À LA CAVE

- › Vendanges manuelles. Levures indigènes. Vinifié/élevé dans des cuves en fibre de verre.
- › Fermentation malo-lactique complète pendant la fermentation alcoolique
Ajout de SO2 au soutirage après fermentations et à la mise en bouteille, aucun autres intrants.

DESCRIPTION

Vivacité et fraîcheur décrivent ce Chardonnay. Avec sa robe jaune pâle et son nez qui révèle de délicates notes de fruits blancs et de citronnelle, cette cuvée offre rondeur et gourmandise en bouche.



10/12°C



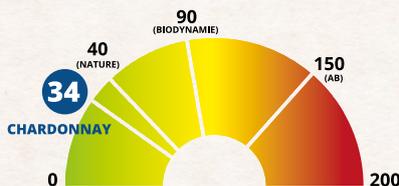
L'accord idéal selon Fabrice Sommier*

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 Sommelierie 2007 (Meilleur Ouvrier de France) et Président de l'UDSF (Union de la Sommelierie Française)

