



Ces informations ne sont en aucun cas une recette, seulement l'itinéraire variable de nos vins.

Composition 100% Pinot Noir

Année de base : 2019 (81%) et vin de réserve de 2018 à hauteur de 19%.

Date de mise en bouteille	Date de dégorgement	Dosage apporté
08 Juillet 2020	22 Juillet 2022	1 Gramme par litre

Production totale : 898 bouteilles

La Parcelle

"Les Hautes Sources Souris"

- ✓ Superficie : 16 Ares et 82 Centiares
- ✓ Encépagement : 100% Pinot Noir
- ✓ Exposition : Sud
- ✓ Porte greffe : 41B
- ✓ Année de plantation : 1990

Le Vin

"Les Hautes Sources Souris"

- ✓ Levure indigènes
- ✓ Pas de sulfitage à la vendange
- ✓ Débourage par le haut (par débordement)
- ✓ Bâtonnage : Seulement si le vin en a besoin
- ✓ Ouillage : Seulement en période chaude.
- ✓ 2 Pompages : un pompage est réalisé à la vendange puis un second à l'embouteillage.
- ✓ Liqueur de tirage : Vin issu de l'assemblage du même vin, brassé avec du sucre non raffiné bio.
- ✓ Liqueur de dosage : Identique à la liqueur de tirage mais stockée en magnum pendant 18 mois.