

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

Composition 100% Chardonnay

Date de mise en bouteille

06 Juillet 2018

Date de dégorgement

23 Juin 2020

Dosage apporté

2 Grammes par litre

La Parcelle

"Les Gras d'Huile"

✓ Superficie : 1 Hectare et 13 Centiares

✓ Encépagement : 100% Chardonnay

✓ Exposition : Sud Est

✓ Porte greffe : 41B

✓ Année de plantation : Section n°1 – 1993, section n°2 – 1998, section n°3 – 2001, section n°4 – 2004

Les Argiles à lignites composent les 90 premiers centimètres de la géologie de la parcelle. Puis la craie dense du Thanécien apporte la transition jusqu'à une roche-mère de craie friable.

Les argiles à lignites très collants et d'aspect huileux après une forte pluie, donnent le nom du lieu-dit.

Nos parcelles sont travaillées dans le plus pur respect de l'écosystème local, aucun insecticide, aucun désherbant chimique.

La microfaune est stimulée par des préparations à base de plantes (ortie, consoude) que nous pulvérisons sur nos sols ainsi que sur nos vignes.

Nous travaillons nos sols sous le rang et laissons l'herbe pousser naturellement dans le rang de vigne.

Le Vin

"Les Gras d'Huile"

✓ 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.

✓ Pompage : 1 pompage est réalisé à la vendange puis un second à l'embouteillage.

✓ Liqueur de tirage : Vin issu de l'assemblage de la cuvée LGH17 brassé avec du sucre non raffiné bio.

✓ Liqueur de dosage : Identique à la liqueur de tirage mais stockée en magnum pendant 18 mois.