



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

## Composition 100% Chardonnay

**Année de base : 2019 (72 %) et Réserve perpétuelle de 2015 à 2018 (28 %).**

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

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.

### 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

### 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.
- ✓ 2 Pompages : un pompage est réalisé à la vendange puis un second à l'embouteillage.
- ✓ Liqueur de tirage : Vin issu de l'assemblage de la cuvée LGH18 brassé avec du sucre non raffiné bio.
- ✓ Liqueur de dosage : Identique à la liqueur de tirage mais stockée en magnum pendant 18 mois.



This information is not a recipe, only variable results from year to year.

## Composition 100 % Chardonnay

**Base year: 2019 (72%) and Perpetual Reserve from 2015 to 2018 (28%).**

Bottling	Disgorging	Dosage
06 Juillet 2018	20 Juillet 2021	1 Gram per liter

Lignite clays make up the first 90 centimeters of the geology of the plot. Then the dense chalk of the Thanécien brings the transition to a mother rock of friable chalk. The clays with lignites that are very sticky and oily in appearance after a heavy rain, give the name of the place.

Our plots are worked with the purest respect for the local ecosystem, no insecticides, no chemical weed killers.

Microfaune is stimulated by plant-based preparations (nettle, sod) that we spray on our soils as well as on our vines. We work our soils under the row and let the grass grow naturally in the row of vines.

### The plot

"Les Gras d'Huile"

- ✓ Area: 1 Hectare and 13 Centiares
- ✓ Grape variety: 100% Chardonnay
- ✓ Exposure: South East
- ✓ Rootstock : 41B
- ✓ Year of planting: Section n°1 - 1993, section n°2 - 1998, section n°3 - 2001, section n°4 - 2004

### The Wine

"Les Gras d'Huile"

- ✓ Wilds yeasts
- ✓ No sulfiting at the harvest
- ✓ Raking from the top (by overflow)
- ✓ Bâtonnage: Only if the wine needs it
- ✓ Ouillage : Only in hot periods.
- ✓ 2 Pumping: one pumping is carried out at the harvest and then a second at the bottling.
- ✓ Draft liqueur: Wine from the blend of the LGH18 cuvée brewed with organic unrefined sugar.
- ✓ Dosage liqueur: Identical to the draft liquor but stored in magnum for 18 months.