



LES
VINS



CHENIN
IGP VAL DE LOIRE

VIGNES

Sol : terroir argilo limoneux composé de grès et silex rouges sur tuffeau (calcaire)

Âge : 4 ans.

Taille : Guyot mixte

Travail : chausage d'automne, décavillonnage de printemps, labours et enherbement naturel.

Méthode de culture : applications biodynamiques, infusions et décoctions de plantes suivant les rythmes du calendrier biodynamique.

Rendements : environ 18 hl/ha.

VENDANGES

Manuelles en caissettes de 12 kg, tri à la parcelle à maturité optimale.

VINIFICATION

Vendange égrappée, levures indigènes, macération d'une trentaine de jours sans extraction, pigeages légers, peu de remontages, travail d'infusion, température de 18 à 25°C.

PRESSURAGE

Pressurage lent et doux dans pressoir pneumatique. Débourage à froid puis fermentation longue, levures indigènes, en pièces bourguignonnes de 5 vins dans nos cave troglodytiques.

ÉLEVAGE Voir rubrique « Millésimes ».

ASSEMBLAGE

12 mois sur lies fines en pièces bourguignonnes de 5 vins dans nos cave troglodytiques puis 6 mois en cuve.

MISE EN BOUTEILLES

légère filtration et mise en bouteille en jour fruit ou fleur selon le calendrier lunaire et planétaire.