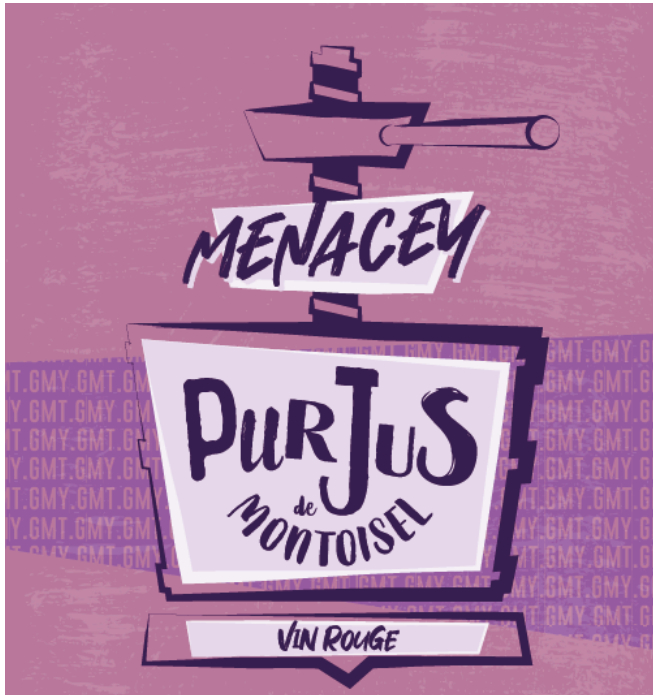


2022 - FÛT DE CHÊNE

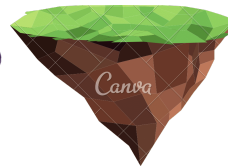


CEPAGE : GAMAY 67% - GAMARET 33%

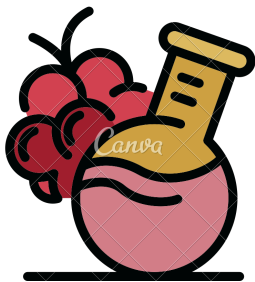


ÂGE DES VIGNES : 30 ANS (MENACEY) ET 10 ANS (LE POYET)

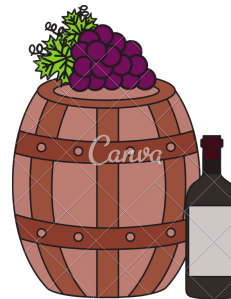
**RENDEMENT : 35HL/HA
VENDANGES MANUELLES**



SOLS SABLO-ARGILEUX ISSUS DE L'ALTÉRATION DE ROCHES GRANITQUES



**VINIFICATION NATURELLE :
MACÉRATION SEMI CARBONIQUE
DURÉE : 19 JOURS
TEMPÉRATURE : 24°C
PRESSURAGE LENT SUR
PRESSEUR TRADITIONNEL
VERTICAL À CRÉMAILLÈRE**



**ÉLEVAGE EN FÛT DE CHÊNE (2X225L NON NEUFS)
DURÉE : 12 MOIS
AUCUN SULFITES NI INTRANTS
PAS DE FILTRATION
QTÉ : 75CL : 500 / 150CL : 50**



ISSU D'UN ASSEMBLAGE DE CÉPAGE SUR LE FRUIT ASSOCIÉ À UN TERROIR GRANITIQUE CE VIN EST FRAIS ET FRUITÉ TOUT EN POSSÉDANT UNE BELLE TRAME MINÉRALE

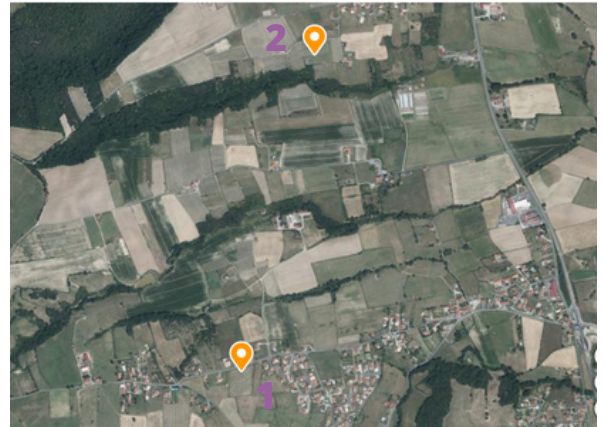
11,7 %VOL



IDÉAL EN APÉRITIF OU POUR ACCOMPAGNER UN BUFFET OU UN BON CASSE CROUTE CAMPAGNARD

VITICULTEUR : JEAN MARC RONDEL

AGRICULTURE BIOLOGIQUE : OUI



**1 : MENACEY,
42600 PRALONG
45.668413 , 4.025718
ALTITUDE : 485 M**

**2 : LE POYET,
42130 MARCILLY-LE-CHÂTEL
45.679648 , 4.029599
ALTITUDE : 464 M**