

On est pas bien là...? 2019

| | |
|------------------------|--|
| Appellation : | Vin de France |
| Cépage : | 33% Chenin 33% Clairette 33% Chardonnay |
| Sol : | argiles ocres et brunes, éboulis calcaire |
| Age des vignes : | 40 ans |
| Conduite de la vigne : | Agriculture biologique taille courte, 2 yeux ébourgeonnage à cœur et épamprage systématiques Non travail du sol (permaculture) total et permanent |
| Rendement : | 15 à 20 hL/ha |
| Vendanges : | manuelles, en caisse de 10kg |
| Vinification : | assemblage des raisins en cuve (cofermentation) pour chenin et clairette vendange égrappée macération de 3 jours en cuve Chardonnay en pressurage direct, assemblé au chenin clairette en mars levures naturelles (pas d'ajout de levures) |
| Élevage : | élevage en cuve inox ou fibre, 6 mois Vin non collé, non filtré |
| Garde : | 3 à 5 ans |
| Nombre de bouteilles : | 2 000 bouteilles |