

LE CAILLERET PREMIER CRU

Appellation : Premier Cru

Superficie : 0,727 hectares

Situation : Parcelle bordée d'un mur de pierre dans sa partie supérieure et inférieure faisant partie d'un clos.

Orientation : Est, Sud-est

Sol : Calcaire très pierreux. L'optimum de qualité résulte de facteurs multiples, tels que la pente qui favorise le drainage, la teneur en cailloutis qui assure la perméabilité.

Cépage : 100% Chardonnay. Production : Environ 3500 bouteilles. Vignoble : Les vignes sont cultivées sans pesticide ni insecticide, et l'unique apport, la fumure, est d'origine naturelle. La terre est travaillée, sans désherbant, pour maintenir l'aération ainsi que la souplesse du sol.

Vinification : Vendange manuelle en caissettes, triée en cuverie. Vinification et élevage en fûts de chêne dont 50% de fûts neufs.

Élevage : Sur lie en fûts de chêne (50% neufs) pendant 12 mois, fermentation malolactique naturelle et tardive, soutirage et mise en bouteille par gravité.

Dégustation : Fine minéralité, pâte d'amande, toasté, fruits exotiques, ambre, fleurs blanches

