

Fiche technique

Région : Bourgogne (Yonne - Vignoble du Grand Auxerrois)

Appellation : A.O.C. **Chablis**

Cuvée : Faucertaine

Encépagement : 100% chardonnay

Age de la parcelle : 44 ans

Sol : marnes argilo-calcaires du Kimméridgien.

Situation : septentrional (avec micro-climat) exposition : sud-sud est Altitude : 240 - 210 m

Mode cultural : biologique et bio-dynamique certifié par ECOCERT sas et Demeter

Rendement moyen : 50 hl/ha

Elevage : vinification et élevage en fût de 500l durant 15 à 16 mois suivant le millésime, levures indigènes, très peu de SO₂.