

BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE

ROUGE LES GARDES 2022

DOMAINE LES CHAMPS DE L'ABBAYE



Alcool 12,9%
Cépage Pinot Noir
Appellation Bourgogne Côte Chalonnaise
Couleur Rouge

INFORMATIONS SUR LE DOMAINE

Superficie de l'exploitation : 3 ha
Date d'installation : Février 1997
Conversion à l'agriculture biologique 1999
Organisme de contrôle : Ecocert

NOTE TECHNIQUE

Parcelle de 0.27 ha plantée en 1954- Orienté Est Sud Est sur le très beau coteau des Gardes à Aluze. Vigne reprise en 2019. Vendange : le 02/09. 30% de grappes entières- Pas de SO2- Bioprotection par levures non fermentescibles- Macération préfermentaire à froid (10°C) pendant 5 jours. Levures indigènes- Tps de cuvaison : 11 jours- Elevage 12 mois en fûts dont 20% en fûts neufs- Filtration légère sur plaque de cellulose pure (100% biodégradable).

Degré : 13% vol- Acidité volatile : 0.42 mg/l- SO2 total : 40 mg/l- SO2 libre : 22 mg/l