

BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE

BLANC LES OXFORDIENNES 2022

DOMAINE LES CHAMPS DE L'ABBAYE



Alcool 12,9%
Cépage Chardonnay 100%
Appellation Bourgogne Côte Chalonnaise
Couleur Blanc

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

Issu du lieu-dit les Claveaux, terroir de marnes blanches Oxfordiennes. Une partie plantée en 1995 et l'autre partie en 2019, à forte densité (12500 pieds /ha) et avec des sélections massales et clonales de Chardonnays qualitatifs (environ 50 souches différentes).

Vendanges le 02/09- Pressurage séquentiel en grappes entières- Temps : 2 heures- Débourage à froid 18 h- Fermentations et élevage de 12 mois en fûts dont 15% fûts neufs- Collage protéines à la bentonite- Filtration légère sur plaque de cellulose pure (100% biodégradable).
Degré : 12.5% vol- AT : 5 mg/l- pH : 3.3- SO2L : 25 mg/l