

# L'Oiseau Blanc 2022 Sec



---

## Vin de France

**Cépage** 100% chenin blanc

**Sols** profonds argilo-calcaires sur roche mère calcaire (le tuffeau)

**Exposition** sud sur des parcelles en pente douce vers le Cher

**Age des vignes** 35 ans en moyenne.

## Viticulture

---

**Conduite de la vigne** : taille courte dite à courson.

**Culture** : vigne travaillée en agriculture biologique

**Stratégie**: Enherbement naturel du sol et labour sous le rang.

**Rendement moyen** : 50 hL/ha

**Vendanges** manuelles et tris successifs.

## Vinification

---

Pressurage lent. Démarrage des fermentations en cuve par les levures indigènes puis poursuite à basse température en barrique de 225 L pendant 10 mois.

Vin sec à 5 g/L de sucres résiduels

Titre alcoométrique de 13 % vol

Soufre total : 55 mg/l

## Service

---

**Garde** au moins 10 ans

**Servir** à 10-12°C

**Carafer** idéalement 30 min avant le service.

**SARL Montoray** - Claude Aupetitgendre et Jacques Gozard, vigneron

9 Vallée St Martin 37400 Lussault-sur-Loire

Tel : 06 75 38 79 69 / 06 68 04 57 04- E-mail : [domaine@montoray.fr](mailto:domaine@montoray.fr)

[www.montoray.fr](http://www.montoray.fr)