

FICHE TECHNIQUE

LA FLAMME 2022

Vin de France

Cépages : Chardonnay Muscaté

Parcelles : Volcan du Puy de Mur. Face nord, basalte et calcaire

Superficie : 1.30 ha, même parcelle que “Au pied du mur”

Terroir : calcaire et basalte

Récolte : Manuelle

Vinification : Egrappé en totalité. Macération de 3 mois en cuve fermée. Légers pigeages durant la fermentation alcoolique. Après la FA, ouillage avec du jus de “Aupied du Mur”, puis fermeture de la cuve. Pressurage fin décembre, puis élevage sur lies jusqu'en juillet.

Mise en bouteille : Pas de collage ni filtration. Sans sulfites ajoutés

Quantité : 2000 bouteilles

Prix TTC :

Certification : En conversion bio

