

MAUNOURY

Le petit Alphée 2022

- **Appellation** : Vin de France BLANC
- **Vignes** : Cabernet franc 60% (40 et 20 ans) et Chardonnay 40% (39 ans)
- **Terroir** : Sol argilo-calcaire et sables argileux sur tuffeau (Turonien supérieur et moyen). Parcelles situées sur la butte du Puy Notre Dame.
- **Viticulture** : Taille Guyot-Poussard. Ebourgeonnages et effeuillages manuel. Enherbement naturel et travail superficiel des sols. Traitements à base de cuivre/soufre renforcés par des tisanes de plantes (ortie, prêle, saule) et des purins végétaux (ortie, consoude). Application des préparations biodynamiques. Agriculture Biologique (certifiée depuis 1998)
- **Vinification** : Récolte manuelle en caissettes de 25 kg. Pressurage lent (contrôle manuel) de la vendange entière (non égrappée).
Séparation des début de presse et fin de presse du cabernet franc pour obtenir un blanc de noir sans ajout d'intrant pour décolorer.
Fermentation spontanée en levures indigènes sans sulfite.
Elevage de 10 mois en cuve sur lies intégrales (15% en barrique de 400l de plusieurs vins).
Assemblage Cabernet Franc et Chardonnay et mise en bouteille juillet 2023.
Vin non filtré, non collé et léger sulfitage à la mise en bouteille.
- **Caractéristiques** : 13,0% alc/vol | sucre : 1.6 g/l(sec) | SO₂ total = 13 mg/l
- **Service** : 12°C | poissons et crustacés | conservation 5 ans à T < 16°C

