

LES CHAILLOUX 2009



Sol Silex argilo-siliceux.

Exposition Sud-ouest. Vigne âgée de 47 ans.

Travail du sol et couvert végétal maîtrisé entre rangs.
Pas d'herbicide.

Taille Guyot simple.

Travaux en vert rigoureux pour aérer la végétation, les grappes et limiter la production.

Lutte phytosanitaire : Mildiou en raisonnée, oïdium au soufre, pas d'anti botrytis.

Vendanges manuelles et tri.

Mise en cuves tronconiques en ciment.

Macération pré-fermentaire durant 7 jours.

Fermentation alcoolique et cuvaison durant 25 jours.

Décuvage.

Entonnage en 500 l pour fermentation malolactique au printemps.

Elevage de 12 mois puis mise en bouteilles à l'automne suivant sans collage, ni filtration.

1300 bouteilles.