



FICHE TECHNIQUE
MONTHELIE “Les Sous Roches” 2024

Superficie : 25a
Situation : Climat “Les Sous Roches”
Cépage : Chardonnay
Rendement : 55hl/ha

Altitude : 320m
Orientation : Est/Sud-Est
Sol : Argilo-calcaire
Plantation en : 2011

Vendange manuelle

VINIFICATION :

- Pressurage pneumatique de la vendange entière
- Débourbage, conservation sur lies fines
- Ensemencement levures sélectionnées
- Fermentation alcoolique 100% en futs de chêne

ELEVAGE :

- Fermentation malolactique à 100%
- 10 mois en fût de chêne (15 à 30% de fûts neufs) puis 2 mois en cuve
- Bâtonnage tous les 7 à 10 jours

Mise en bouteille à la propriété avec collage et/ou filtration après essai

Potentiel de garde : 2030+

Note de dégustation :

