



FICHE TECHNIQUE
MONTHELIE “Sous la Roche” 2022

Superficie : 25a
Situation : Climat “Sous la Roche”
Cépage : Chardonnay
Rendement : 56hl/ha

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

Vendange manuelle

VINIFICATION :

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

ELEVAGE :

- Fermentation malolactique à 100%
- 11 mois sans soutirage avec un bâtonnage tous les 7 à 10 jours
- 15 à 30% de fûts neufs

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

Potentiel de garde : 2029+

Note de dégustation :

