

# En l'Aubraine - Monopole 2023



**Appellation :** Mâcon Villages AOC

**Cépage :** Chardonnay

**Alcool :** 12 %

**Terroir :** Monopole Parcellaire - Argilo-Calcaire

**Age des vignes :** Jeunes vignes de 6 à 10 ans plantées sur de vieilles prairies calcaires, orientées OUEST et SUD.

**Mode de culture :** Vignes travaillées en agriculture biologique (certifiées par ECOCERT), labourées au cheval, taille Guyot Poussard, vendange manuelle.

**Vinification :** Pressurage direct, fermentation naturelle, levures indigènes, élevage 10 mois sur lie en cuve inox. Vin non filtré, non collé et mise en bouteille par nos soins par gravité.

**Nombre de bouteilles :** 7758 bouteilles de 75cl et 70 magnums.

## Millésime 2023 :

- Fermentation malolactique : Oui
- Levures : Indigènes
- Alcool : 12%
- Détails du vieillissement : 9 mois en cuve inox
- Sulfites ajouté : 49 mg/L
- pH: 3.24
- Acidité : 3.82
- Date de mise en bouteille: 01/07/2024
- Production: 7758 bouteilles de 75cl et 70 magnums
- Certification ECOCERT : Agriculture Biologique

