

# 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