

Sur le Four - Vieilles Vignes 2023



Appellation : Mâcon Villages AOC

Cépage : Chardonnay

Alcool : 12.5 %

Terroir : Argilo Limoneux de terre rouge.

Age des vignes : 35 ans en moyenne

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 à 45 % en demi muid et à 55 % en cuve inox. Vin non filtré, non collé et mise en bouteille par nos soins.

Nombre de bouteilles : 3610 bouteilles de 75 cl et 100 magnums.

Millésime 2023 :

- Fermentation malolactique : Oui
- Levures : Indigènes
- Alcool : 12.5%
- Détails du vieillissement : 10 mois, 50% en demi muids (450l) et 50% en cuve inox.

- Sulfites ajouté : 18 mg/L
- pH: 3.18
- Acidité : 4.25
- Date de mise en bouteille: 01/09/2024
- Production : 3610 bouteilles de 75cl et 100 magnums
- Certification ECOCERT : Agriculture Biologique