

# 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