

# SYMPOSION 2024



**La dernière presse festive des vendanges !** Les raisins, après avoir été ramassés, sont foulés aux pieds, puis pressés au cliquet à main par tous nos vendangeurs.

**Appellation :** Mâcon Villages AOC

**Cépage :** Chardonnay

**Alcool :** 12 %

**Terroir :** Argilo-Calcaire

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

**Vinification :** Single Barrel, élevage 10 mois sur lies fines en fût de chêne. Levures indigènes, vin non filtré, non collé et mise en bouteille par nos soins.

**Nombre de bouteilles :** 282 bouteilles

**Millésime 2024 :**

- Fermentation malolactique : Oui
- Levures : Indigènes
- Alcool : 12%
- Détails du vieillissement : 10 mois en fût de chêne
- Sulfites ajouté : 0 mg/L
- pH: 3.17
- Acidité : 4.07
- Date de mise en bouteille: 22/06/2024
- Nombre de bouteilles : 282
- Certification ECOCERT : Agriculture Biologique

