

Vignes de Bassy - Fût de Chêne 2023



Appellation : Mâcon Villages AOC

Grape Variety : Chardonnay

Alcohol : 12.5 %

Terroir : Blend of "Sur le Four" and "En l'Aubrairie" terroirs

Age of vines : From 5 to 35 years old

Cultivation method : Vines worked in organic farming (certified by ECOCERT), plowed by horse, Guyot Poussard pruning, manual harvest.

Vinification : Direct pressing, natural fermentation, native yeasts, aging in oak barrels and demi-muids. Unfiltered, unfinned wine and bottled by us.

Number of bottles : 3350 bottles of 75 cl and 100 magnums.

Millésime 2023 :

- Fermentation malolactique : Oui
- Levures : Indigènes
- Alcool : 12.5%
- Détails du vieillissement : 10 mois en fûts de chêne
- Sulfites ajouté : 29 mg/L
- pH: 3.25
- Acidité : 3.89
- Date de mise en bouteille: 28/07/2024
- 3350 bottles of 75cl et 100 magnums
- Certification ECOCERT : Agriculture Biologique