

Vignes de Bassy - Fût de Chêne 2023



Appellation : Mâcon Villages AOC

Cépage : Chardonnay

Alcool : 12.5 %

Terroir : Assemblage des terroirs « Sur le Four » et « En l'Aubaine »

Age des vignes : De 5 à 35 ans

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 en fût et demi-muids de chêne. Vin non filtré, non collé et mise en bouteille par nos soins.

Nombre de bouteilles : 3350 bouteilles de 75 cl et 100 magnums.

Millésime 2023 :

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