

CHIROUBLES BEL AIR 2022

CÉPAGE : 100% gamay

VIN : Rouge

ALCOOL : 13,5%

SUPERFICIE : 0,69 ha

DENSITÉ DE PLANTATION : 9000 pieds/ha

RENDEMENT : 30 hl/ha

SOL : Granit bleu

TRAVAIL À LA VIGNE : Taille traditionnelle de la vigne en gobelet. Pas de palissage. Tous les travaux à la vigne sont réalisés manuellement. Vendanges manuelles en petite caisse de 18-20 kg.

VINIFICATION : Tri manuel avant encuvage sur table vibrante. Pas de foulage. Macération semi-carbonique traditionnelle en cuve. 30% grappes entières et 70% égrappées.

ÉLEVAGE : 100% élevé en fûts qui ont entre 2 et 5 ans sur 8 mois et repos en inox pendant 2 mois.

BAS SULFITES : <40 mg/l

BOUCHAGE : Bouchon Diam

BIO : En cours

