

CHÉNAS VIGNES CENTENAIRES

LES BLÉMONTS

CÉPAGE

100% Gamay

VIGNES

100 ans – exposition Sud

Parcelle unique Les Blémonts classée en cru Chénas AOP

TERROIR

Granite, sable et silex

RENDEMENT

10 hl par hectare

VINIFICATION

Sélection manuelle

Egrappage total, pas d'écrasement, pas de remontage, pas de pigeage

Macération semi carbonique durant 30 jours (en cuve béton saturée de dioxyde de carbone)

Pressurage direct

Fermentation alcoolique avec levures indigènes

Fermentation malolactique

Elevage : 100% en fûts (6 vins) durant 24 mois

Très peu de sulfites ajoutés ; généralement, seulement en fin de fermentation (environ 40 mg / litre)

