



## JM 2022 (AB\*)

\* AB = Agriculture Biologique

**Appellation :** Vin de France

**Label :** Agriculture Biologique

**Couleur :** blanc

**Millésime :** 2022

**Cépage :** Jacquère 67 % - Molette 33 %

**Situation :** Flaxieu

**Sols :** argilo-calcaires

**Sous-sols :** moraines glaciaires, graves, molasses

**Exposition :** est, sud-est

**Âge des vignes :** 60 ans

**Superficie :** 1 ha

**Rendement :** 37 hl/ha

**Degré :** 11°

**SO2 :** 59mg/L

**Énergie (/100ml) :** 64 kcal

### À LA VIGNE

- › Fertilisation organique 100 % fumiers de volailles issus élevage AB ou extensif
- › Enherbement naturel et intercep sous le rang
- › Taille en guyot simple
- › Protection phytosanitaire en agriculture biologique (soufre, cuivre, purins et tisanes de plantes, ortie, prêle, consoude)
- › Récolte manuelle en caisse ajourées de 15 kgs

### À LA CAVE

- › Pas de sulfitage après récolte, prévention à la vigne avec des levures protectrices
- › Débourage statique au froid après 24 h
- › Fermentation alcoolique thermo-régulée en cuves inox
- › Élevage sur lies fines 8 mois avant assemblage des 2 cépages et mise en bouteille

### DESCRIPTION

**La dualité entre Jacquère et Molette nous permet grâce à l'argile et le calcaire une combinaison gagnante. D'un jaune paille éclatant à la vue, il n'y a qu'un coup de nez pour retrouver le citron frais et l'amande enaure. La bouche est savoureuse, fine et gourmande.**



10/12°C



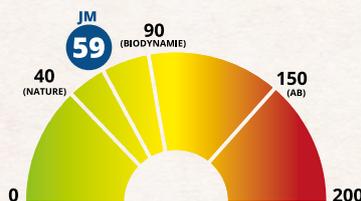
**L'accord idéal selon Fabrice Sommier\***

Plat végétal, fruits de mer, charcuterie

### Le saviez-vous ?

SO2 total admis (mg/L) en agriculture biologique :

- › Vins blancs et rosés : 150 mg/L (contre 200 mg/L en conventionnel, **90 mg/L en Biodynamie et 40 mg/L pour les "vins naturels"**)



\*MOF Sommellerie 2007 (Meilleur Ouvrier de France) et Président de l'UDSF (Union de la Sommellerie Française)

