



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 enautre. La bouche est savoureuse, fine et gourmande.

10/12°C



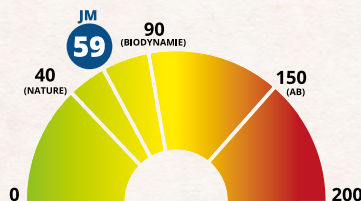
L'accord idéal selon Fabrice Sommier*

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)

