



La Table 2023

la table



domaine de montailant

Couleur	Rouge
Appellation	IGP côtes de la charité
Cépage	Pinot noir
Âge des vignes	Entre 30 et 40 ans
Terroir	Argile-calcaire du jurassique
Superficie	1,04 ha
Altitude	300 mètres
Exposition	Sud
Conduite du vignoble	En conversion culture biologique utilisation de tisane de plantes taille guyot-poussard densité de plantation 6000 pieds / ha
Rendement	65 hl / ha
Vinification	Vendange manuelle Infusion de 10 jours, 100% égrappée, sans pigeage, remontage léger Fermentation alcoolique en levure indigène Clarification par soutirage Travaux à la cave en fonction du calendrier lunaire
Élevage	12 mois en cuve béton / 70 % 12 mois en fût / 30 %
Mise en bouteille	Mise en bouteilles le 07.11.2024 sans collage ni filtration dosage de soufre à la mise de 10 mg / l
SO2 total	2 mg/l
SO2 libre	0 mg/l
Degrés	13%