



Montaillant 2022



domaine de montaillant

Couleur	Blanc
Appellation	IGP côtes de la charité
Cépage	Chardonnay
Âge des vignes	Entre 30 et 40 ans
Terroir	Argile-calcaire du jurassique
Superficie	2,5 ha
Altitude	320 mètres
Exposition	Sud - ouest
Conduite du vignoble	En conversion culture biologique Utilisation de tisane de plantes Taille guyot-poussard Densité de plantation 6000 pieds / ha
Rendement	35 hl / ha
Vinification	Vendange manuelle 90 % en presse direct dont 5% de macération courte de 3 jours réintégrer dans les moûts 10 % de macération de 30 jours en vendange égrappée fermentation alcoolique en levure indigène Clarification par soutirage Travaux à la cave en fonction du calendrier lunaire
Élevage	60 % 24 mois en cuve béton 30 % 24 mois en fût de 350 l 10 % (macération de 30 jours) 24 mois en amphore terre cuite
Mise en bouteille	Mise en bouteilles le 16.01.2025 sans soufre, sans collage ni filtration
SO2 total	18 mg / l
SO2 libre	0 mg / L
Degrés	13 % ALC VOL