



MONTAILLANT

2021



domaine de montaillant

- Couleur : Blanc
- Appellation : IGP Côtes de la Charité
- Cépage : Chardonnay 100 %
- Age des vignes : Entre 30 et 40 ans
- Terroir : Argilo-calcaire du Jurassique
- Superficie : 2,5 ha
- Altitude : 320 mètres
- Exposition : Sud-ouest
- Conduite du vignoble : En conversion biologique, (certification 2024)
Utilisation de tisane de plantes
Travaux de cave selon le calendrier lunaire
Taille Guyot-Poussard
Densité de production : 6000 pieds/ha
- Rendement : 25 hL/ha
- Vinification : Vendange 100% manuelle avec tri à la vigne
Pressurage pneumatique vendange entière
Fermentation alcoolique avec levures indigènes
Pas de chaptalisation, pas de collage, pas de filtration
- Elevage : 18 mois en demi-muid de chêne (600 L)
6 mois de mise en masse en cuve fibre
10 mois en bouteille
- Mise en bouteille : Au domaine sans soufre ajouté le 04.09.2023
SO₂ total : 11 mg/L
SO₂ libre : 0 mg/L
Degré : 11.5 %

Domaine de Montaillant
La Vernière, 58350 Chasnay

alexis.hudon.sas@outlook.fr
domainedemontaillant@gmail.com
03 86 21 53 37 - 07 58 48 08 63