



ELEVAGE LONG

2020


domaine de montaillant

élevage
long

Couleur : Rouge

Appellation : IGP Côtes de la Charité

Cépage : Pinot noir 100 %

Age des vignes : Entre 30 et 40 ans

Terroir : Argilo-calcaire du Jurassique

Superficie : 1,34 ha

Altitude : 300 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 : 55 hL/ha

Vinification : Vendange 100 % manuelle
30 % grappes entières et 70 % vendange égrappée
Fermentation alcoolique avec levures indigènes
Courte cuvaison
Remontage, pas de pigeage
Pas de chaptalisation, pas de collage, pas de filtration

Elevage : 12 mois en cuve fibre 50 % & en cuve béton 50 %
10 mois en fût de chêne (225 L)

Mise en bouteille : Au domaine sans soufre ajouté le 29.08.2022
SO₂ total : 1 mg/L
SO₂ libre : 0 mg/L
Degré : 13 %

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