



la table



domaine de montailant

LA TABLE 2022

- 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 : 50 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 : 10 mois en cuve fibre 70 %
10 mois en demi-muid de chêne (600L) 30 %
- Mise en bouteille : Au domaine sans soufre ajouté le 04.09.2023
SO₂ total : 7 mg/L
SO₂ libre : 2 mg/L
Degré : 13 %

Domaine de Montailant
La Vernière, 58350 Chasnay

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