



# LA CHARGE

## 2023

- Couleur : Blanc, Mousseux
- Appellation : Vin de France
- Cépage : Menu-Pineau 95 % (Seigy, Loir-et-Cher)  
Chenin 5 %
- Age des vignes : Répartis sur 3 parcelles de 60 ans, 30 ans et 20 ans
- Terroir : Argilo-sablonneux sur silex
- Conduite du vignoble : Réflexion biologique  
Travaux de cave selon le calendrier lunaire  
Taille Guyot-Poussard
- Rendement : 50 hL/ha
- Vinification : Entre 1 et 2 mg/L de soufre sur moût en sortie de pressurage  
Fermentation alcoolique avec levures indigènes  
Stabilisation à froid à bonne densité pendant 15 jours  
Pas de chaptalisation, pas de collage, pas de filtration
- Elevage : Cuve fibre  
6 mois minimum sur lattes jusqu'à 12 mois
- Mise en bouteille : Au domaine à 20 g de sucres résiduels sans soufre ajouté le 05.10.2022  
Dégorgement à la volée avec 1 mg/L de soufre  
SO<sub>2</sub> total : 12 mg/L  
SO<sub>2</sub> libre : 6 mg/L  
Degré : 12 %

SAS Alexis Hudon  
238 avenue de Saint-Amand, 18570 Trouy

alexis.hudon.sas@outlook.fr  
domainedemontailant@gmail.com  
07 58 48 08 63