



les abeilles



domaine de montailant

LES ABEILLES

2023

- Couleur : Rouge
- Appellation : IGP Côtes de la Charité
- Cépage : Pinot noir 100 %
- Age des vignes : Entre 25 et 30 ans
- Terroir : Argilo-calcaire du Jurassique
- Superficie : 1,32 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 : 60 hL/ha
- Vinification : Vendange 100 % manuelle
Pressurage pneumatique vendange entière
Macération 50 % vendange égrappée et 50 % pressurage direct
Courte cuvaison
Fermentation alcoolique avec levures indigènes
Remontage, pas de pigeage
Pas de chaptalisation, pas de collage, pas de filtration
- Elevage : Cuve fibre
- Mise en bouteille : Au domaine le 17.04.2023
- SO₂ total : 7 mg/L
- SO₂ libre : 2 mg/L
- Degré : 13.5 %

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