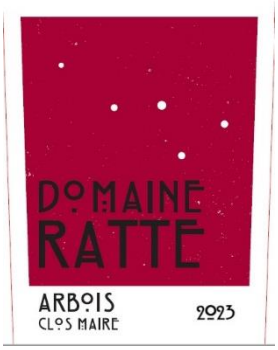
Fiche technique Clos Maire 2023



- Sols : marnes rouges
- Climat : semi-continental
- Age de la parcelle : 80 ans
- Cépages : Trousseau , Pinot noir, Chardonnay et Poulsard en complantation
- Conduite de la vigne : certification Déméter (biodynamie), enherbement dans le rang, lutte phytosanitaire réduite grâce à l'utilisation de tisanes (Reine des prés, Consoude, osier, Ortie, valériane), pulvérisation de bouse de cornes et de silice, travail du sol (interceps)
- Vinification : égrappage manuel à la vigne, macération semi-carbonique pendant 3 jours, suivie de remontages douxen cuve inox, aucune filtration ni collage
- Mise en bouteilles en Mars
- Rendements : 35 Hl/Ha
- Surface : 0.5 Ha
- Degré alcoolique : 13,5%
- Nez : Floral
- Bouche : belle structure aromatique sur tannins fins
- Accords mets et vins : viande rouge, plat exotiques et épicés, fromages