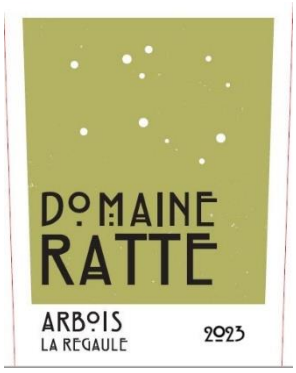
Fiche technique

Arbois Chardonnay « La Regaule » 2023



- Cépage : Chardonnay
- Sol : craie et marne grise
- 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)
- Vendanges manuelles
- Pressurage grappes entières
- Vinification sans intrants, fermentation naturelle (levures indigènes), aucune filtration ni collage, élevage en cuve inox
- Mise en bouteilles en Juillet 2024
- Dégustation : vin limpide, jaune pâle, belle minéralité en bouche. Vin bien équilibré, tout en fraîcheur.
- Accords : à déguster entre 12 et 14°, à l'apéritif, avec un poisson, le plateau de fromages.