Fiche technique

Arbois Naturé 2022



- Cépage : savagnin (dont l'ancien nom est Naturé)
- Parcelle : Prélevront situé en Arbois, sols argilo calcaires, marnes bleues
- Rendements : 30Hl/Ha
- 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), élevage en cuve inox, aucune filtration ni collage
- Mise en bouteilles en février 2023
- Dégustation : vin limpide, jaune pâle, nez d'agrumes et fruits blancs à pépins que l'on retrouve en bouche. Vin bien équilibré, avec une belle acidité.
- Accords : à déguster entre 12 et 14°, avec un poisson, une volaille, une entrée crémée, des plats épicés (curry), des fromages à pâte cuite