

CHÂTEAU LES CROISILLE

VIGNERONS DU CAUSSE

LE CHARDONNAY

VIN DE FRANCE SANS IDENTITÉ GÉOGRAPHIQUE
VIN CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE

MILLÉSIME : 2015

CÉPAGE : 100% Chardonnay

AGE MOYEN DES VIGNES : 10 ans

DENSITÉ PIED/HECTARE : 4500

NATURE DU SOL: Calcaire kimméridgien.

RENDEMENTS: 35 hl/ha

MODE DE VENDANGE: Manuelle

PRATIQUES CULTURALES: Enherbement dans le rang, travail du sol sous le rang. Taille Guillot simple. Epamprage précoce, effeuillage manuel, éclaircissage manuel. Culture selon les principes de l'agriculture biologique.

VINIFICATION:

- Pressurage direct
- Débourage à froid
- Fermentation en futs de 500 litres autrichiens

ELEVAGE : 8 mois en fut de chêne.



GAEC DES CROISILLE - VIGNERONS
FAGES - 46140 LUZECH - FRANCE
+33(05) 65 30 53 88
+33 (06) 72 31 02 71
WWW.LESCROISILLE.COM
CHATEAULESCROISILLE@WANADOO.FR

