

L'Oiseau Blanc 2022 Sec



Vin de France

Cépage 100% chenin blanc

Sols profonds argilo-calcaires sur roche mère calcaire (le tuffeau)

Exposition sud sur des parcelles en pente douce vers le Cher

Age des vignes 35 ans en moyenne.

Viticulture

Conduite de la vigne: taille courte dite à courson.

Culture: vigne travaillée en agriculture biologique

Stratégie: Enherbement naturel du sol et labour sous le rang.

Rendement moyen : 50 hL/ha

Vendanges manuelles et tris successifs.

Vinification

Pressurage lent. Démarrage des fermentations en cuve par les levures indigènes puis poursuite à basse température en barrique de 225 L pendant 10 mois.

Vin sec à 5 g/L de sucres résiduels

Titre alcoométrique de 13% vol

Soufre total : 55 mg/l

Service

Garde au moins 10 ans

Servir à 10-12°C

Carafe idéalement 30 min avant le service.

SARL Montoray – Claude Aupetitgendre et Jacques Gozard, vignerons
9 Vallée St Martin 37400 Lussault-sur-Loire
