

FICHE TECHNIQUE

Cru CHIGNIN – Vieilles Vignes

AOC Vin de Savoie

Appellation Vin de Savoie contrôlée

Mis en bouteille à la propriété

| | |
|-----------------|--|
| Cépage | 100% Jacquère, origine savoyarde. |
| Terroir | Eboulis argilo limono calcaire. Vignoble de coteaux exposé Sud, sud ouest. |
| Viticulture | 7000 à 8500 pieds/ha. L'âge moyen des vignes est de 50 ans. Depuis 15 ans nous avons réduit les intrants de 20% et supprimés les anti pourritures, acaricides et insecticides. Aucun désherbant chimique depuis 2011. Nous nous appliquons à obtenir des raisins sains par une conduite raisonnée de notre vignoble et recherchons une maturité optimale avant récolte. Entretien du sol par griffage et fauchage. Très faible apport d'engrais organo-minéral biologique. Respect de l'équilibre des sols et de la plante. Ebourgeonnage, palissage pour optimiser la maturation des raisins. Respect des phases lunaires pour les travaux « majeurs » à la vigne (taille, écimage, traitement). |
| Récolte | entre le 25 septembre et le 10 octobre à maturité pelliculaire. Récolte 80% manuelle en palox de 350kg pour limiter l'écrasement et 20% machine. Rendement : 60 à 68 hl/ha suivant les conditions climatiques. |
| Vinification | Pressurage en grappe entière. Débourage au froid sans enzymage. Les terroirs sont vinifiés séparément. Départ en fermentation par les levures des raisins. Soutirage sur fines lies ; assemblage ; bâtonnage durant 3 mois. Taux de sulfites total à la mise en bouteille inférieur à 100mg/l. Mise en bouteille juin et septembre. Respect des phases lunaires pour les soutirages et la mise en bouteille. |
| Dégustation | Robe : limpide, clair et brillante. Nez de fleurs blanches et d'agrumes, pêche blanche et citron. Bouche fraîche d'agrumes, désaltérante, minérale, amenant une certaine salinité. |
| Accords gastro. | Apéritif, sushi, moules frites, fish & chips, poisson d'eau douce et de mer, poisson fumés, fruits de mer, choucroute, saucisses blanches, plats au fromage fondu (raclette, tartiflette...). |

