

CUVÉE

rouge

L'AUBE À L'AUBE 2022

Vignes plantées en 2012 dans le Mâconnais, sur des sols argilo-calcaires, le calcaire est très actif. La parcelle "Combarnier" était destinée historiquement au chardonnay (une cuvée que son mari, Alexandre Jouveaux produit). Le pinot noir s'est adapté à merveille sur ce terroir à blanc, à tel point, qu'il s'y exprime magnifiquement. Macération en grappes entières, entre 10 et 15 jours de macération, puis élevage dans des foudres de 1200 litres et de 800 litres.

CÉPAGE	pinot noir
TERROIR	argilos-calcaires à 320m d'élévation à Uchizy
MODE DE CULTURE	biodynamique
VINIFICATION	grappes entières / macération de 10 à 15 jours / fermentation naturelle en vieux fûts / non collé / non filtré / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	12 mois en vieux foudres



DOMAINE DES FAUVETTES

ARTISANE : MARYSE CHATELIN