

CUVÉE

blanc

LA FAUQUETTE 2018

Élevé en foudre pendant un an, puis en petits fûts sous voile pendant trois années supplémentaires, ce vin puissant et propice au vieillissement possède toute la richesse et la complexité typique des vins sous voile du Jura. Le Melon à queue rouge est une variété du Jura qui est un clone du Chardonnay, dont la tige devient rouge à mesure que le raisin mûrit.

CÉPAGE	melon à queue rouge
TERROIR	parcelle " La Fauquette" sur sol de marnes bleues / exposition sud-ouest
MODE DE CULTURE	biodynamique / désherbage partiel - un rang de vigne sur 2
VINIFICATION	égrappé / presse directe / fermentation naturelle en inox / non filtré / non collé
VIEILLISSEMENT	1 an en foudre / 3 ans sous voile en barrique d'acacia



MICHEL GAHIER

ARTISAN : MICHEL GAHIER