

CUVÉE

blanc

LOU BLANC 2022

« Lou » est une cuvée relativement récente pour Michel, provenant de vignes de Chardonnay âgées de 45 ans à Montigny-lès-Arsures, qu'il a récemment acquises de son beau-frère. Comme « Les Crêts », il passe deux ans en demi-muids et est complété, mais « Lou » offre une plus grande intensité fruitée et une puissance minérale sous-jacente.

CÉPAGE	chardonnay
TERROIR	parcelle " Lou " / vignes de 45 ans
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	2 ans en vieille barrique d'acacia de 400L



MICHEL GAHIER

ARTISAN : MICHEL GAHIER