

CUVÉE

blanc

LES FOLLASSES 2022

Issu de Chardonnay de 45 ans planté sur de la marne blanche, « Les Follasses » est ouillée en fût, mais offre néanmoins une expression pure de minéralité saline. La marne ici compte une couche de calcaire décomposé mélangé à de l'argile (comme les calcaires de la Côte d'Or en Bourgogne). C'est cette marne (dans ses diverses déclinaisons de couleur et de composition minérale) qui caractérise le terroir du Jura.

CÉPAGE	chardonnay
TERROIR	parcelle “ Les Follasses” sur sol de marnes blanches (calcaire décomposé mélangé à de l'argile) / 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