



FLEURIE

CHAOS SUPRÊME



CÉPAGE : 100 % gamay noir à jus blanc. Moyenne d'âge des vignes 55 ans.

SURFACE : 6.20 hectares.

Réaliser sur l'ensemble des surfaces de FLEURIE à cause d'une très forte grêle.

SOL : Composé d'arène granitique constituée principalement de sable. Sol pauvre, filtrant et acide.

CULTURE : Vignes certifiées en agriculture biologique. Taille gobelet selon le calendrier lunaire pour régénérer les bois. Alternance de labour des sols et enherbement naturel maîtrisé.

VENDANGES : Exclusivement manuelles dans de petites bennes de 300 kg avec un tri rigoureux à la parcelle. Très faible quantité (2hl/ha).

VINIFICATION : Macération carbonique faite à froid (environ 10-12°C à l'encuvage) durant 17 jours en évitant toutes manipulations. Sans soufre ni levurage.

ÉLEVAGE : 2 demi-muid de 500 litres et fût de 300 litres pendant 7 mois. Ancien fût de minimum 6 vins. Soutirage et mise en **Magnum uniquement (numéroté)** par gravité, sans filtration, sans soufre et selon le cycle de la lune.

DÉGUSTATION : Un vin déroutant avec une forte maturité sur la fraise des bois tout en conservant la légèreté du millésime 2016.

Peut se conserver 5 à 8 ans. Cachetées à la cire.