



Eclat d'Octobre 2023

Cuvée certifiée Agriculture Biologique

LA VIGNE

CEPAGE

Chardonnay 100%. Plants de vignes fait-maison par sélection massale.

Vignes âgées de 75 ans en moyenne sur 1/2 hectare.

TERROIR

Vin de France, Bourgogne du Sud.

Cœur du coteau de Quintaine, hameau nord de Clessé surplombant la vallée de la Saône.

Exposition soleil levant, sols argilo-calcaires marneux.

CULTURE

Travaux de sols mécaniques et manuels, fertilisation organique faible et ponctuelle, en vue d'obtenir un raisin de grande qualité.

Vendange manuelle à légère surmaturité le 12 Octobre 2023.

LA CAVE

VINIFICATION

Réception gravitaire des raisins, pressurage pneumatique doux en grappes entières.

Débourbage naturel sans utilisation d'enzymes.

Fermentations alcoolique et malolactique lentes en cuves inox, sans levurage, chaptalisation ou acidification.

ELEVAGE

Après fermentations, élevage en cuves inox, sur lies fines.

Mise en bouteille à 18 mois, puis affinage supplémentaire de 6 mois en bouteilles.

LE VIN

MILLESIME

2023, à la météo clémente, offre à nos cuvées fraîcheur, fruit et finesse.

Eclat d'Octobre, cuvée unique issue des plus belles parcelles du millésime, conjugue grande richesse... avec éclat !

SERVICE

A servir entre 11 et 13 °C.

CONSERVATION

Nos cuvées vous sont proposées tardivement, afin de vous offrir une dégustation optimale. Une courte garde est possible, sous réserves de conditions adaptées au vieillissement du vin.



**ÉCLAT
D'OCTOBRE**
2023

Jean-Pierre et Quentin MICHEL - Vignerons

955 Route de Quintaine, Lieu-dit Quintaine, 71260 Clessé

Tél. +33 (0)3 85 23 04 82

vinsjpmichel@orange.fr

www.vinsmichel-jeanpierre-clesse71.fr



Vins Jean-Pierre et Quentin Michel

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.