



Sur le Calcaire 2022

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 1,5 hectare.

TERROIR

AOC Viré-Clessé, Bourgogne du Sud.

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

Exposition soleil levant, sols argilo-calcaires superficiels.

CULTURE

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

Vendange manuelle à pleine maturité du 8 au 16 Septembre.

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 fûts de chêne de 400 et 500 litres de 1 à 5 ans, sans levurage, chaptalisation ou acidification.

ELEVAGE

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

Mise en bouteille à 24 mois, puis affinage supplémentaire de 6 mois en bouteilles.

LE VIN

MILLESIME

2022, année solaire sans intempéries notables, offre richesse, rondeur et complexité.

Sur le Calcaire vous séduira particulièrement par sa précision et sa grande complexité.

SERVICE

A servir entre 11 et 13 °C.

CONSERVATION

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

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