



Terroirs de Quintaine 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 5 hectares, dont « Les Bollonds » plantés en 1885.

TERROIR

AOC Viré-Clessé, 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 pleine maturité du 8 au 16 Septembre.

LA CAVE

VINIFICATION

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

Débourage naturel sans utilisation d'enzymes.

Fermentations alcoolique et malolactique lentes en cuves inox (2/3) et fûts de chêne (1/3) de 400 et 500 litres de 5 ans et plus, 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 18 mois en bouteilles.

LE VIN

MILLESIME

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

Terroirs de Quintaine vous séduira par sa gourmandise et sa longueur en bouche.

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