

LA TROCHOIRE

LES 3 GAILLARDS 2023



Dénomination : AOC CHINON

Cépage : Chenin blanc

Age des vignes : 12 à 30 ans

Culture : agriculture biologique certifiée par Ecocert

Terroir :

- Etage géologique : turonien moyen et turonien supérieur
- Altération de tuffeau jaune, altérite de tuffeau jaune et blanc et craie
- Dominante : argile
- Profondeur de sol : 50 cm à 120 cm

Vinification :

- Vendanges manuelles
- Pressurage direct, débouillage statique de 24h
- Fermentation naturelle et élevage en demi-muids de 500 L, foudre de 18 HL et cuves ovoïdes de 14 HL – 14 mois d'élevage
- Mise en bouteille sans collage ni filtration – 50 mg de SO₂ total
- Bouchage : Diam 10 Origine
- Cirage : cire d'abeille et teinture naturelle
- Quantité : 7000 bouteilles