



M A I S O N
CROCHET

VIGNERONS, CHAMBRES ET TABLE D'HÔTES



Chardonnay - Parcelle 307

Vin de France

2018 restera sans aucun doute dans nos discussions pendant de longues années comme les anciens parlent de 1947. Des températures clémentes et des pluies régulières favorisèrent une pousse rapide de la vigne. Une floraison optimale et rapide donna une magnifique sortie de grappes. S'ensuivit à partir de mi-juillet une sécheresse liée à une canicule. Quelques pluies salvatrices évitèrent un stress hydrique pour une maturation optimale des raisins.

Récolte : 15 septembre.

TERROIR

La Parcelle 307 se situe en haut de la Blaisière.

Sol argilo-calcaire (Bajocien) avec cailloutis plein sud.

VITICULTURE

Conversion en viticulture biologique.

Effeuilage, éclaircissage et vendanges manuelles.

Rendement : 60 hL/ha

VINIFICATION

Fermentations indigènes en barriques.

Elevage : 12 mois avec bâtonnages

Mise en bouteille :

- 1^{ère} - Tirage limité : juillet 2019, sans filtration.
- 2^{ème} : septembre 2019, avec filtration légère.

So2 total : <20 mg/L

DÉGUSTATION

Nez de fruits jaunes, fleurs blanches et une touche de boisé. Bouche charnue et puissante finissant sur une touche minérale salivante.

Accord met/vin : Apéritif, poisson grillé ou en sauce, œuf cocotte truffe meusienne.

A servir entre 10 et 14 °C.

Alc. 13,5%