Santenay « Sous la Roche » 2018

“Sous la Roche” est le nom d’une parcelle qui domaine le village de Santenay, à la limite de la forêt du haut de la colline. Notre parcelle est bordée par un mur en pierres sèches de 2 mètres de haut qui préserve la vigne du vent du Nord et favorise des températures chaudes en pleine journée.



Caractéristiques:

Sol: argilo calcaire caillouteux.

Exposition: sud-est.

Vigne: 35 ans – travail du sol
Cépage: Chardonnay.
Superficie cultivée: 0,44 hectares
Rendement: 48 Hl /Ha

Taille: Guyot simple

Travaux en vert: épamprage précis avec comptage du nombre de branches pour chaque cep, effeuillage à la main si l’année le nécessite.

Détail sur l’environnement: à côté de la parcelle, le haut de la colline est recouvert d’une pelouse calcaire et de buis, zone riche en insectes classée Natura 2000.

Méthode de culture: biologique non certifié.
Nous labourons la vigne pour favoriser la vie des sols.
Seuls les fongicides homologués en viticulture biologique sont utilisés.

Date de vendanges: 5 Septembre.

Vinification: Vendange manuelle en caisses percées, tri sur table à réception si nécessaire. Pressurage long et doux des raisins en grappes entières. Fermentation en levures indigènes durant deux mois en fût avec une température contrôlée à 22°.
Le vin est élevé sur ses lies pendant 12 mois, la fermentation malo-lactique est spontanée et totale.

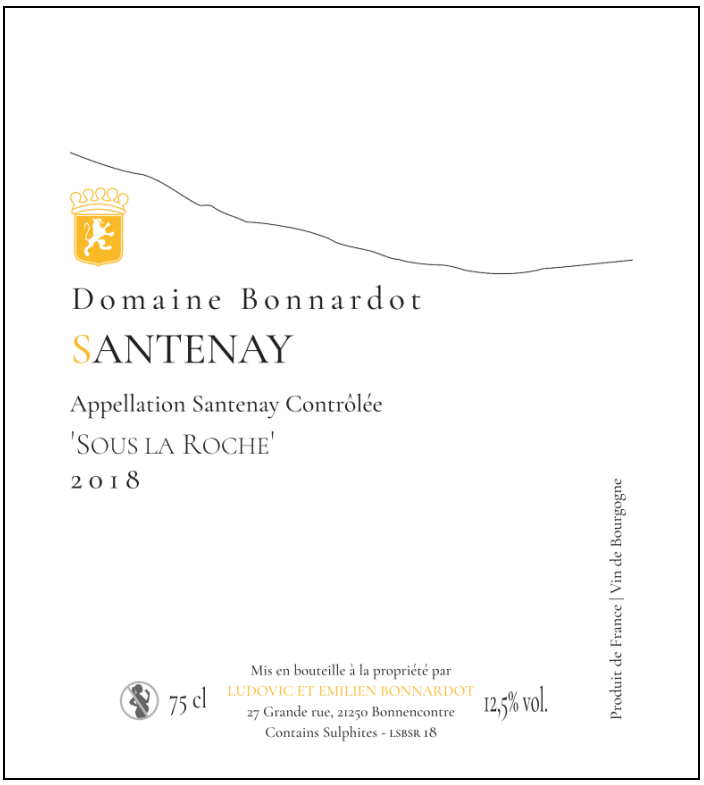
Élevage: 12 mois en fûts de chêne de 228L, puis 6 mois en cuve.

Age des fûts: de 1 à 8 ans.

Préparation: décantation naturelle en fût puis filtration légère avant la mise, aucun collage.

Informations techniques

SO2 total : 32 mg/L
Date de mise: 14 Avril 2020
A boire à partir du : 15 Juin 2020
Bouchons naturels
Quantité produite pour cette cuvée: 2800 bouteilles
PH: 3.22
Acidité totale: 4.06 g/L
Acidité volatile: 0.46 g/L
Sucre résiduel: 0,0 g/L



Domaine Ludovic et Émilien BONNARDOT – 27 Grande Rue 21250 BONNENCONTRE
Tel : +33 (0)3.80.36.31.60 mob: +33 (0)6 25 61 41 50
ludovic-bonnardot@orange.fr
www.domaine-bonnardot.fr