Clement Lavallee
Vigneron



Région:	Bourgogne	**Millésime:**	2021
Appellation:	Chablis	**Alcool:**	12.3%
Nom de la cuvée	"Chante Merle"	**Age de la vigne:**	32 ans
Cépage:	100% Chardonnay	**Exposition:**	Vigne plantée sur un envers
Surface:	1.35 ha	**Géologie:**	Sol kimméridgien en 2 parties avec le haut de la parcelle très argileux et le bas de parcelle plus calcaire.
Production:	3 313 Bouteilles		

ELABORATION:

Cuture: Raisonnée. sans insecticides et sans herbicides.

Vinification: Pressurage pneumatique - sélection des jus - débourbage par gravité
FA indigène - FML naturelle en fût et en cuve - Elevage de 11 mois en fût de 1 à 5 vins pour 60% de la production et 40% sur lies en cuve inox - après assemblage. élevage en cuve inox 9 mois supplémentaires.
Pas de filtration. ni de collage - limitation de tous les pompages. la gravitée est privilégiée

16 route de Champs - 89530 St Bris le Vineux
domaine.clement.lavallee@gmail.com - 06 60 42 29 34