

# CHÂTEAU-CHALON 2016



**CEPAGE** : savagnin.

**SOL** : marnes bleues du Lias.

**RECOLTE** : manuelle, issue de raisins cultivés en Biodynamie.

**RENDEMENT** : 10 HL/HA

**VINIFICATION** :

Traditionnelle en blanc. Fermentation alcoolique en cuve avec une maîtrise de la température, jusqu'à épuisement des sucres. Levures indigènes. Malo terminée.

**ELEVAGE** : Le vin reste 6 ans et 3 mois dans un fût laissé en vidange, sans remplissage.

**MISE EN BOUTEILLE** : 11 avril 2023. 13,5%. Légère filtration sur terre de silice.

P I N T É B I E N  
L A N T E  
B E A U

**ROBE** : jaune doré.

**NEZ** : très complexe de fruits secs (noix) Rehaussé par une note épicée (curry).

**BOUCHE** : surprenante par la puissance et la persistance aromatique.

**ACCORDS METS ET VINS** : Comté, Morbier, Mont d'or...Coq au Vin Jaune, fromages, plats cuisinés à la crème, champignons ; viandes blanches ; cuisine exotique ou épicée (curry, ...)

**POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT** :

100 ans dit-on.

Aujourd'hui il exprime jeunesse et exubérance. Attendre au moins 15 ans pour son épanouissement.

**TEMPERATURE DE SERVICE** :

16°C. A ouvrir 4h avant ou à carafes.

C  
U  
E  
I  
L  
L  
E  
  
B  
O  
N

