

# Domaine Dugois

PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT



## Chardonnay Terre de Marne

### FICHE TECHNIQUE

**Cépage** - 100 % Chardonnay

#### **Méthode de vinification**

Vendanges manuelles triées, égrappage à 100%, pressurage pneumatique suivi d'un débourage au froid, fermentations alcoolique et malolactique naturelles. Élevage durant 14 mois en foudre de chêne avec ouillage pour garder la finesse et le fruit du cépage.

#### **Mode Cultural**

Certifié Haute Valeur Environnementale depuis l'été 2014, nous avons à cœur de préserver la biodiversité dans notre vignoble. C'est aussi dans ce sens que nous travaillons les sols au printemps, entre les rangs et entre les pieds. Durant la période estivale nous privilégions la tonte et l'utilisation des interceps, cela nous permettant d'éviter les herbicides.

En conversion Bio depuis 2019.

#### **Géologie**

Assemblage de plusieurs parcelles avec des sols composés d'argiles sur marne rouge.

#### **Arômes**

A la fois fruité et floral, épices, mirabelle.

#### **Accords**

Apéritif, poissons grillés ou en sauce, fruits de mer en sauce, fromage, plats à la crème, fondue.

#### **Production annuelle**

9000 bouteilles

