
Le travail de la vigne et du vin se fait
dans le respect *du cahier des charges*
biodynamique Demeter.



CHÂTEAU DE VERREUX

ARBOIS

CHARDONNAY



VITICULTURE

Lieux dits : En Brut, Monteiller et Source de Brut

Surface : 1.3 Ha

Années de plantation : de 1973 à 1998

Exposition : Sud-Est, Est

Altitude : 300m

Sol : Couverture limono argileux sur marne grise du Lias

Les vignes sont cultivées sans désherbant chimique ni produits de synthèse. Elles sont labourées sous le rang pour lequel nous privilégions l'enherbement. Nous effectuons un ebourgeonnage manuel afin de limiter les rendements et les maladies cryptogamiques. Les vendanges se font à la main en petites caisses.

VINIFICATION

Les raisins sont pressés entiers lors d'un long et léger pressurage, permettant une extraction délicate des jus. Après un débouillage à froid favorisant la clarté du moût, la fermentation débute naturellement grâce aux levures indigènes. Elle se déroule en fûts de 400 et 225 litres, dont 10 % sont neufs avec une chauffe légère, afin d'apporter complexité sans masquer le vin.

ÉLEVAGE

L'élevage se prolonge pendant 12 mois sur lies, sans bâtonnage, pour préserver la pureté et la tension du vin. Une légère filtration précède la mise en bouteille, réalisée sur bouchon naturel.