



Domaine de la Motte

FAMILLE MICHAUT PROPRIETAIRE

## Fiche technique vinification

### **CHABLIS 1<sup>er</sup> CRU VAU-LIGNEAU**

*Sol Kimméridgien avec une exposition Sud Sud-Est.*

*En profondeur une couche d'argile blanche apportera de la longueur, de la finesse et de l'élégance.  
La superficie de notre parcelle est de 5,31 hectares et les vignes ont 40 ans.*

Elevage 30 % en fût de chêne pendant 11 mois

- ❖ Vendange : 50 % manuelle – 50 % mécanique,
- ❖ Pressurage pneumatique,
- ❖ Débourageage par gravité (décanter le jus de raisin) + ou - de 24 heures dans une cuve inox,
- ❖ Retirer le jus clair pour le mettre à fermenter,
- ❖ Chaptalisation (enrichissement si nécessaire avec du sucre),
- ❖ Fermentation alcoolique en cuve inox avec système de thermorégulation environ 15 jours à 21°C,
- ❖ Fermentation malolactique en cuve inox environ 5 semaines à 20° C,
- ❖ Après fermentation malolactique :
  - décembre janvier soutirage et sulfitage (SO<sub>2</sub>),
  - juillet/août collage (éclaircissement du vin) avec bentonite (argile) + colle de poisson (stabilisation des vins),
  - quelques pièces de 228 litres sont assemblées pour ajouter une légère note boisée.
- ❖ Passage au froid (- 3°C environ 5 jours) puis filtration une semaine plus tard,
- ❖ Réchauffement du vin naturellement environ 2 semaines,
- ❖ Mise en bouteilles,
- ❖ Stockage en chai climatisé,
- ❖ Temps de garde : entre 5 et 10 ans selon le millésime et le lieu de stockage.
- ❖ Etiquetage à la commande.