Domaine Menand

Fiche technique millésime 2022

VINIFICATION

60% Grappe entière
23 jours Fermentation alcoolique cuve béton
20 Remontages et pigeages
19/09/2022 décuvage

PRODUCTION

44 mg/L SO2 totale
82 hL en rendement
2061 bouteilles

ENCEPAGEMENT

100% Pinot Noir
40 ans Moyenne d'âge pieds
Sol Argilo-calcaire
Taille en guyot simple
Exposition sud
1 ha 69 ares en superficie

VIEILLISSEMENT

12 mois d'élevage en futs de chênes de 1/2 vins
1 fois par semaine ouillage
3.48 pH

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE