



Domaine de la Motte

FAMILLE MICHAUT PROPRIETAIRE

Fiche technique vinification

CHABLIS 1^{ER} CRU BEAUROY 2014

Elevage 40 % en fût de chêne pendant 11 mois

- ❖ Vendange : 50 % manuelle – 50 % mécanique,
- ❖ Pressurage pneumatique,
- ❖ Débourage par gravité (décanter le jus de raisin) + ou - de 24 heures en fût de Chêne,
- ❖ Retirer le jus clair pour le mettre à fermenter,
- ❖ Chaptalisation (enrichissement si nécessaire avec du sucre),
- ❖ Fermentation alcoolique en fût de Chêne environ 15 jours,
- ❖ Fermentation malolactique en fût de Chêne environ 5 semaines à 20° C,
- ❖ Après fermentation malolactique :
 - décembre janvier soutirage et sulfitage (SO₂),
 - juillet/août collage (éclaircissement du vin) avec bentonite (argile) + colle de poisson (stabilisation des vins).

- ❖ 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.