



Chaillots Gillis 1er cru

Village: Ecueil 1er cru
2 parcelles les "Chaillots" et les "Gillis".
Exposition sud, mi coteau.

Cépage: 100 % chardonnay

Sol: Terres d'argile et marne de l'Yprésien. Quelques traces de sables calcaires dans les Gillis.

Âges des vignes: plantation en 1963

Vigne en sélection massale

Labour des sols.
Approche des traitements par des méthodes biologiques, biodynamiques et plus classique si nécessaire.

Respect des rythmes de la plante.

Vinification: fermentation lente en futs et en cuves avec un long élevage sur lies.
100% vinification en futs

Dosage: 0 g/l

Wine advocate: 90+

