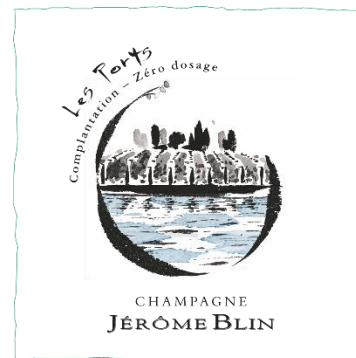


Les Ports Complantation Meunier et autres Cépages



Domaine situé à Vincelles dans la Marne dont Jérôme BLIN, actuel vigneron perpétue la tradition familiale remontant à 1671. Le domaine en 2024 se compose de 2 ha 26 en agriculture biologique et 49 ares de meuniers en conversion. Au total il y a 45 % de cépage meunier, typique de la Vallée de la Marne, ainsi que 14 % de Pinot Noir et 31 % de Chardonnay et 10 % de Pinot Gris.

FICHE TECHNIQUE

Assemblage : complantation 90 % Meunier et 10 % de Pinot Blanc, Petit Meslier, Pinot Noir, Pinot Gris

Année : 2022

Terroir : vignoble de Vincelles

Sol : limoneux sur les bords de la Marne

Exposition : Sud

Age moyen des vignes : 50 ans

Méthodes de travail des vignes : selon le mode de culture biologique

Récolte : Vendanges manuelles

Vinification : en fût de chêne 228 litres et sans

Fermentation Malo Lactique, avec filtration, sans collage et levures indigènes

Mise en bouteille : en avril 2023

Vieillessement : 12 mois sur lies

Dégorgement : en avril 2024

Production : 2900 bouteilles