



CHÂTEAU de L'ÉTOILE
Jura - France

CLOS DE LA COLINETTE MONOPOLE

CÉPAGES : 100% Savagnin

VENDANGES : manuelles

PHILOSOPHIE : viticulture respectueuse de l'environnement

PARCELLES ET SOLS : Nichée au cœur d'un clos naturel formé par la forêt, cette parcelle isolée offre un microclimat sauvage et préservé, procurant une fraîcheur exceptionnelle.

Sol composé de 37% argiles, 44% limons, 5% calcaires.

VITICULTURE : Vignes de 60 à 70 ans, en Guyot simple, issues de sélections massales. Taille courte pour concentrer les raisins. Enherbement un rang sur deux pour favoriser la biodiversité du sol.

VINIFICATION & ÉLEVAGE : Fermentation alcoolique en cuves avec levures indigènes. Fermentation malolactique en fûts. Élevage 100% en tonneaux anciens (ouillés). Non filtré.



994 RUE BOUILLOD
39570 - L'ÉTOILE - FRANCE

info@chateaudefletoile.com | www.chateaudefletoile.com

