

VENDANGES 2006

Après 7 années d'efforts et d'erreurs, Les premières vendanges le 15 Octobre 2006

96 Kg de Pinot Noir, pas énorme mais quand même de quoi vinifier 60 litres et faire un bon cochelet (repas d'après vendange en Champagne)

Prises échantillons

4 Octobre 2006

Densité 1062

Sucre : 135 g/l

Alcool potentiel 7.9 °

Acidité 14.6

6 Octobre 2006

Densité 1070

Sucre : 156 g/l

Alcool potentiel 9 °

Acidité 11.2

Un tonneau mis en macération carbonique (40 Kg)

Obtention de 20 litres de jus blanc par pressurage

Obtention de 25 litres de mou après érafflage et foulage à la main





