



## SAMUEL BARON

**Cépage :** Chardonnay 100%

**Âge du vignoble :** > 15 ans

**Terroir :** Thésée et de St-Romain sur sols argilo-sableux et argiles à silex.

**Mode de taille :** Guyot simple

### Dégustation :

Bulle blanche brute, fraîche, aromatique et gourmande, pouvant accompagner les apéritifs ainsi que les desserts fruités. Elle peut également être appréciée sur des huîtres et plateaux de fruits de mer.

### Mode de culture :

Domaine en Agriculture Biologique, n'employant ni pesticide ni engrais chimique, vignoble enherbé et cultivé sous le rang, apport de fumure organique provenant de la décomposition de matières végétales (feuilles, herbe).

### Vinification :

Séparation des jus lors du pressurage. Débourageage par le froid et fermentation alcoolique sous températures maîtrisées (18 à 20°C) afin de conserver le maximum d'arômes. Elevage sur lies fines pendant l'hiver pour affiner le vin. Filtration sur terre, dégorgement et mise en bouteilles.

Samuel BARON  
95 Rue de St-Romain  
41140 THÉSÉE - France  
Téléphone : 06.30.37.14.02  
e-mail : vignoblebaron@aol.com

