



cuvée :	QUART DE CHAUME MARIA JUBY 2009 (50cl)
Agenda :	
Contenant :	
Couleur :	blanc (chenin), chenin liqueux,
Millésime :	2009,
Société :	Domaine,



Maria Juby, l'arrière grand'mère fondatrice du Domaine en 1920, maîtresse vigneronne.

Cuvée exceptionnelle, que nous ne pouvons obtenir chaque année. Du botrytis de première trie très pur, très confit avec beaucoup de fraîcheur.

A partager dans de belles occasions. Ou seul, pour un pur plaisir égoïste...
2ème année de conversion agriculture biologique

Cépages utilisés (en %)	CHENIN		
Age moyen des vignes	plus de 50 ans	Superficie des vignes pour cette cuvée	1,24 ha.
Rendement (Hl/Ha)		Nombre de bouteilles pour cette cuvée	330
Récolte	20 octobre. 2009 très beau millésime pour la pourriture noble http://blog.patrick-baudouin.com/VENDANGES-2009-FIN-ET-SUITES.html	Nombre de tries	1ère trie

Vinification et Elevage fermentation élevage fûts bourguignons, sans levurage.

Mise en bouteilles	janvier 2011	Type de bouteille	50
% vol Acquis	11.3	SO2 Libre (mg/l)	30
Sucres résiduels (G+F)	166	SO2 Total (mg/l)	170
% vol Total		pH	3.8
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.95

Nature du sol et du sous-sol

Le coteau des Zerzilles à Chaume est réputé depuis longtemps. Exposé sud est, il est parfaitement adapté à la production de vins liquoreux d'exceptions. Sols minces, peu développés sur un socle d'époque carbonifère. Présence de schistes houillers et de grès.