

ACHILLEA

est l'expression même de la
fraîcheur du Pinot Noir sur le
terroir de Troissy

LES SATELLITES



TROISSY

- **GÉOLOGIE ET TERROIR :**

Origine géologique : cuisien.

Parcelles situés en haut de coteaux à Troissy.

Sols composés de calcaires et silex
entremelés à de l'argile verte.

- **CÉPAGES :**

100% Pinot noir.

- **CERTIFICATIONS :**

Viticulture biologique depuis la vendange 2023
et biodynamique depuis la vendange 2024.

Utilisation d'extraits fermentés et décoction
de plantes.

- **ELABORATION :**

Pas de séparation des jus en « cuvées » et «
tailles » afin de mieux respecter l'entité de la
baie. Fermentation alcoolique en levures
indigènes.

Pas de fermentation malolactique.

Vinification exclusivement en fût de 400
litres. Le vin mature de 6 à 9 mois en fûts
avant mise en bouteille.

Vieillessement sur lattes de 5 ans minimum.

- **ANNEE DE BASE :** 2018

- **DOSAGE :**

3 g/l

A. LECONTE
VIGNERONS DEPUIS 1861

Troissy