



LE VIN DANS LES VOILES

FICHE TECHNIQUE

514.374.7070

levindanslesvoiles.com

commande@levindanslesvoiles.com

PASCAL CHALON

GRANDE OURSE BLANC

Appellation	Côtes du Rhône
Vigneron(ne)s	Pascal Chalon
Cépages	Grenache majoritairement et Roussanne
Viticulture	Biologique
Sols	Sablo argileux majoritairement à cailloux
Altitude	160-200 m
Orientation	Sud versant Est
Conduite des vignes	Gobelet et Cordon de Royat
Age des vignes	3 ans
Densité de plantation	4000 pi/ha
Rendements	20 hl/ha
Levures	Indigènes
SO₂	37 mg/L
Volume d'alcool	14,3%
Sucre résiduel	< 2g/L
Acidité totale	3,78 g/L
Vendanges	Manuelles en caisse, triés sur la parcelle

Vinification Eraflage, foulage et pressurage avec un pressoir à cliquet

Élevage Elevage de 9 mois en fût de 228 L de 7/8 des vins

Notes personnelles





PASCAL CHALON

PETITE OURSE

Appellation	Côtes du Rhône
Vigneron(ne)s	Pascal Chalon
Cépages	45 % de Syrah et 55 % de Grenache
Viticulture	Biologique
Sols	Argilo sableux, calcaire à cailloux
Altitude	120 m
Orientation	Parcelles de garrigue en plaine
Conduite des vignes	Gobelet et Cordon de Royat
Âge des vignes	40 ans
Densité de plantation	3500 pi/ha
Rendements	45 hl/ha
Levures	Indigènes
SO₂	22 mg/L
Volume d'alcool	13,8%
Sucre résiduel	< 2g/L
Acidité totale	3,39 g/L
Vendanges	Manuelles en caisse, triés sur la parcelle

Vinification	Eraflage total et foulage. Pigeage manuel Pressurage avec un presseur vertical à cliquet
Elevage	Vieillessement en barriques et demi muids pendant 12 mois

Notes personnelles





LE VIN DANS LES VOILES

FICHE TECHNIQUE

514.374.7070

levindanslesvoiles.com

commande@levindanslesvoiles.com

PASCAL CHALON

GRANDE OURSE

Appellation	Côtes du Rhône
Vigneron(ne)s	Pascal Chalon
Cépages	Grenache, Mourvèdre, Syrah, Carignan, Counoise, Muscardin
Viticulture	Biologique
Sols	Sols limono-argileux, calcaire à cailloux sur des marnes du Pliocène
Altitude	140 à 200 m
Orientation	Sud, Sud Est
Conduite des vignes	Gobelet et Cordon de Royat
Âge des vignes	10-100 ans
Densité de plantation	entre 3800 et 5000 pi/ha
Rendements	20 hl/ha
Levures	Indigènes
SO₂	28 mg/L
Volume d'alcool	13,9%
Sucre résiduel	< 2g/L
Acidité totale	3,6g/L
Vendanges	Manuelles en caisse, triés sur la parcelle

Vinification	Eraflage total et foulage Pigeage manuel Pressurage avec un pressoir vertical à cliquet
Elevage	Vieillessement en barriques et foudres pendant 12 mois

Notes personnelles





PASCAL CHALON

URSA MAJOR

Appellation	Côtes du Rhône
Vigneron(ne)s	Pascal Chalon
Cépages	Grenache et Carignan
Viticulture	Biologique
Sols	Sols limono-argileux, calcaire à cailloux sur une terrasse de l'époque du Riss
Altitude	150-190 m
Orientation	Sud
Conduite des vignes	Gobelet et Cordon de Royat
Âge des vignes	60-100 ans
Densité de plantation	3500 pi/ha
Rendements	30 hl/ha
Levures	Indigènes
SO₂	26 mg/L
Volume d'alcool	13,5%
Sucre résiduel	< 2 g/L
Acidité totale	3,12 gr/L
Vendanges	Manuelles en caisse, triés sur la parcelle
Vinification	Eraflage total et foulage. Pigeage manuel Pressurage avec un pressoir vertical à cliquet
Elevage	Vieillessement en foudre pendant 18 mois puis affinement sous verre
Notes personnelles	

