

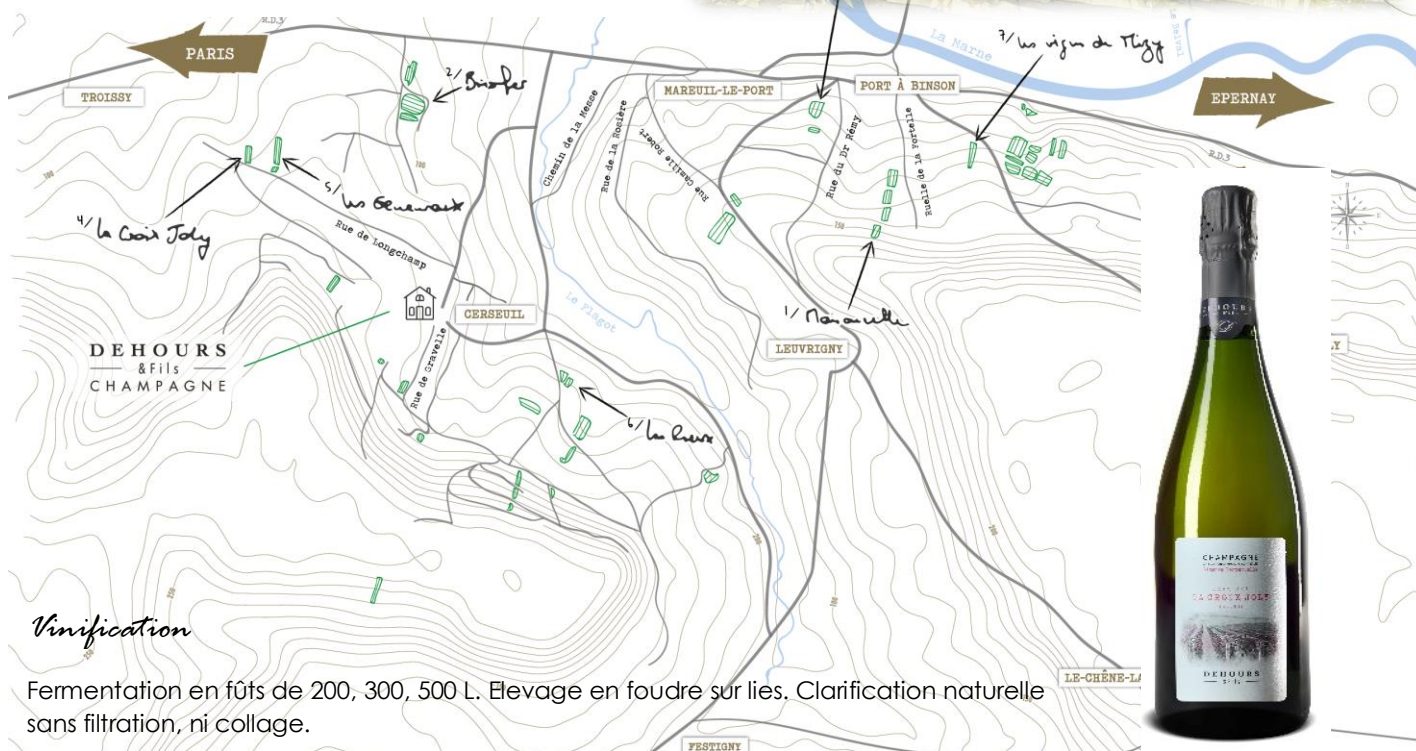
Lieu-dit

## La Croix Joly

TROISSY

### Le Terroir

Notre parcelle de « La Croix Joly », est située à mi-côte sur le Terroir de Troissy. Vieille vigne de Meunier, en pente faible, orientée Nord-Ouest, son sol est composé d'argiles de décarbonatation (Couche très mince de terre végétale (20 cm environ) en surface. En dessous : Sables fortement argileux de couleur très claire posés sur dalle & lentilles calcaires. Pierrosité importante.) Altitude moyenne 120 m. Les plants sont issus d'une sélection massale. Rendements très faibles.



### Vinification

Fermentation en fûts de 200, 300, 500 L. Elevage en foudre sur lies. Clarification naturelle sans filtration, ni collage.

Environ 1000 bouteilles de 75cl. Dosage : 0g-2g

Les dates de mise en bouteille (mise en cave) et de dégorgement, ainsi que le dosage sont indiqués sur la contre étiquette de chaque bouteille.

### Elevage

Notre conviction aujourd'hui, c'est que l'expression d'un terroir trouve un sens dans l'assemblage des vendanges qui se suivent, en allant au-delà de « l'effet millésime ».

Nous avons commencé à constituer, à partir de 2013, une réserve Perpétuelle pour chaque cuvée parcellaire. En avançant au fil du temps, chaque Réserve parcellaire a trouvé son équilibre dans une proportion de renouvellement qui lui est propre. Cette proportion est de 50% pour la Croix Joly.

### Le Service

Dans un grand verre à Blanc à une température supérieure à 10°. Carafage possible.

**DEHOURS**  
— & Fils —