

# Domaine des Cœuriots | Vézelay | Chardonnay



## VIGNES

*Terroir* : Sol argilo-calcaire peu profond du bathonien inférieur. Orientation sud / sud-est

*Méthode de culture* : Certification en Agriculture Biologique depuis 2021.

Travail des sols par labours

*Superficie du vignoble* : 7,20 ha

*Age moyen des vignes* : 35 ans

## VINIFICATION & ELEVAGE

*Vinification* : Vendange manuelle. Vinification d'assemblage de parcelles. Pressurage vendange entière. Débourage à froid entre 18 et 24h

*Elevage* : Elevage en cuve entre 8 et 11 mois. Attention portée sur le suivi de la fermentation alcoolique dans le but d'extraire le potentiel maximal de l'arôme du fruit. Fermentation malo-lactique effectuée. Collage et filtration. Apport faible de sulfites

*Teneur en alcool* : 13%

## DÉGUSTATION & SERVICE

*Dégustation* : Robe or pâle et brillante. Bouche solaire ample et veloutée aux saveurs de fruits blancs mûrs. Fin de bouche vive et rafraîchissante.

*Potentiel de garde* : A boire entre 3 et 5 ans

*Service* : De 11 à 13°C

*Accords mets-vins* : Apéritif, viandes blanches, desserts

## NOTRE DOMAINE

*Date de reprise* : 2022

*Premier millésime* : 2012

*Surface totale du domaine* : 9,20 ha

