

Domaine des Cœuriots | Vézelay « Le Clos » | Chardonnay



VIGNES

Terroir : Sol argilo-calcaire peu profond du bathonien inférieur. Orientation plein sud

Méthode de culture : Parcelle certifiée AB depuis 15 ans. Enherbement naturel.

Superficie du vignoble : 0,80 ha

Age de la vigne : 35 ans

VINIFICATION & ELEVAGE

Vinification : Vendange manuelle. Vinification parcellaire. Pressurage vendange entière. Débourage à froid entre 18 et 24h

Elevage : Elevage en cuve émaillée entre 9 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 : 12,5%

DÉGUSTATION & SERVICE

Dégustation : Robe or jaune pâle. Arômes floraux et fruités agrémentés d'une touche minérale en entrée de bouche. Bouche fraîche, acidulée et bien tendue en finale. Vin expressif et énergique

Potentiel de garde : Entre 3 et 5 ans

Service : De 11 à 13°C

Accords mets-vins : Apéritif, poissons et crustacés

NOTRE DOMAINE

Date de reprise : 2022

Premier millésime : 2012

Surface totale du domaine : 9,20 ha

