

AOC VÉZELAY « *Le Clos* »



MIS EN BOUTEILLES AU DOMAINE DES COEURIOTS PAR CLAUDETTE ET YVANN DUPERT - PROPRIÉTAIRES RÉSIDENTS À PIERRE SAINT-PÈRE
PRODUIT DE FRANCE - CONTIENT DES SULFITES - TEL. 06.72.24.61.12
12,5% vol
750 ml

Domaine
des
Cœuriots

VÉZELAY
APPELLATION VÉZELAY CONTRÔLÉE
Le Clos



CÉPAGE	Chardonnay sur 0.80ha
ÂGE DES VIGNES	32 ans
GÉOLOGIE	Sol argilo-calcaire peu profond du bathonien inférieur avec une exposition plein sud
MÉTHODES DE CULTURE	Parcelle cultivée en agriculture biologique
VINIFICATION	Vendanges manuelles, vinification parcellaire. Élevage en cuves émaillées pendant 9 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
DÉGUSTATION	Robe or jaune pâle. Nez floral. En bouche, l'attaque est souple et fruitée, relayée par une tension citronnée. La longueur est marquée par une élégante minéralité calcaire
ASSOCIATIONS	Apéritif, fruits de mers et poissons
DEGRÉ NATUREL	12,5 %
POTENTIEL DE GARDE	4 à 5 ans