

# AOC VÉZELAY « *Le Clos* »



MIS EN BOUTEILLES AU DOMAINE DES COEURIOTS PAR CLAUDETTE ET YVANN DUPERT - PROPRIÉTAIRES RÉSIDENTS À PAINNA, 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*



<b>CÉPAGE</b>	Chardonnay sur 0.80ha
<b>ÂGE DES VIGNES</b>	32 ans
<b>GÉOLOGIE</b>	Sol argilo-calcaire peu profond du bathonien inférieur avec une exposition plein sud
<b>MÉTHODES DE CULTURE</b>	Parcelle cultivée en agriculture biologique
<b>VINIFICATION</b>	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
<b>DÉGUSTATION</b>	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
<b>ASSOCIATIONS</b>	Apéritif, fruits de mers et poissons
<b>DEGRÉ NATUREL</b>	12,5 %
<b>POTENTIEL DE GARDE</b>	4 à 5 ans