

AOC VEZELAY



MISE EN BOUTEILLES AU DOMAINE DES COEURIOTS PAR CLAUDETTE ET
YVANN DUPONT - PROPRIÉTAIRES RÉSIDENTS À PONT SAINT-PÈRE
PRODUIT DE FRANCE - CONTIENT DES SULFITES - TEL. 0672 24 61 12
12,5% vol
750 ml

Domaine
des
Cœuriots

VÉZELAY
APPELLATION VÉZELAY CONTRÔLÉE

CÉPAGE	Chardonnay sur 7.2ha
ÂGE DES VIGNES	Entre 28 et 35 ans
GÉOLOGIE	Sol argilo-calcaire peu profond du bathonien inférieur avec une exposition sud/sud-est
MÉTHODES DE CULTURE	Parcelles cultivées en agriculture biologique labellisées en 2021
VINIFICATION	Vendanges manuelles, élevage en cuves émaillées entre 9 mois et 1 an. Vinification d'assemblage parcellaire. 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 pâle et brillante. Nez fruité et gourmand aux notes de fruits jaunes. Bouche équilibrée entre vivacité et sucrosité
ASSOCIATIONS	Apéritif, viandes blanches, fromages de chèvre, desserts chocolatés
DEGRÉ NATUREL	12,5 %
POTENTIEL DE GARDE	4 à 5 ans