BIO - Organic viticulture

CLOS DES ROCS

POUILLY-LOCHÉ 1ER CRU

CUVÉE CLOS DES ROCS MONOPOLE

On croque là dans un fruit mûr produit sur un grand terroir.

TYPE : Blanc

APPELLATION: Cuvée Clos des Rocs Monopole

NAME OF THE CUVÉE: Pouilly-Loché 1er Cru

GRAPES: Chardonnay

FARMING: Biologique

SURFACE AREA: 3ha

ALTITUDE: 250m

AGE OF THE VINES: 85 ans

NUMBER OF BOTTLES PRODUCED: 15000

TERROIR AND EXPOSURE : Ce vin provient du Clos de 3 hectares suivi en lutte raisonnée sans utilisation de désherbant. Les vignes exposées Est sont âgées de 70 ans. Le terroir peu profond est constitué d'une terre rougissante mélangée aux pierres calcaires, la roche est souvent à 30 cm.

VINIFICATION AND AGING : Après une vendange manuelle, les raisins sont pressurés lentement. Un débourbage statique, peu poussé afin de garder un maximum de matière, est réalisé avant la fermentation, elle est souvent très longue. Cette dernière se produit grâce aux levures indigènes présentes naturellement sur le raisin. Aucun ajout de produit sauf celui de sulfites (avec minutie) ne vient perturber la naissance de ce vin..

FOOD AND WINE PAIRINGS : Accompagne à merveille les meilleurs moments de gastronomie autour des crustacés, poissons et autres volailles de Bresse à la crème. Servir à 14°.

Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.
Women who are pregnant should not consume alcohol. It is forbidden to sell alcohol to minor under 18 year of age.

Domaine du Clos des Rocs - 64 Chemin de Colonge, Loché - 71000 Mâcon - France
Phone: 03 85 32 97 53 - E-mail: vin@closdesrocs.fr.

www.closdesrocs.fr