BIO - Organic viticulture

CLOS DES ROCS

POUILLY-LOCHÉ 1ER CRU LES MURES

TYPE : Blanc

APPELLATION:

GRAPES: Chardonnay

FARMING: Biologique

SURFACE AREA: 1ha

ALTITUDE: 260m

AGE OF THE VINES: 70 ans

NUMBER OF BOTTLES PRODUCED: 6000

TERROIR AND EXPOSURE : Coteaux levant, Terre rougissante peu profonde mélangée aux cailloux de calcaire, la roche est souvent à 20cm.

VINIFICATION AND AGING : Vendange manuelles, pressurage très lent après foulage. 100% vinifiés et élevés en fûts de 500 litres âgés de 2 à 8 ans pendant 12 mois, avec pour objectif de mettre en relief la salinité du vin, reflet du terroir. Sulfitage maîtrisé.

FOOD AND WINE PAIRINGS : Accompagnera à merveille Saint-Jacques ou un bar de ligne et les viandes blanches par exemple. 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