BIO - Organic viticulture

CLOS DES ROCS

POUILLY-LOCHÉ

AUX QUATRE VENTS

TYPE : Blanc

APPELLATION: Aux quatre Vents

NAME OF THE CUVÉE: Pouilly-Loché

GRAPES: Chardonnay

FARMING: Biologique

SURFACE AREA: 0,35ha

ALTITUDE: 250m

AGE OF THE VINES: 60 ans

NUMBER OF BOTTLES PRODUCED: 2500

TERROIR AND EXPOSURE : Situés sur des coteaux exposés à l'est, les sols se composent d'une terre rouge peu profonde, mêlée de cailloux calcaires, la roche-mère affleurant souvent à 30 cm de profondeur.

VINIFICATION AND AGING : Vendanges manuelles et pressurage lent après foulage. Élevage de 12 mois en fûts de 500 litres (âgés de 2 à 8 ans) à 100 %, avec un 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