BIO - Viticulture biologique

CLOS DES ROCS

MÂCON-LOCHÉ

EN CHARPAUX

Vent de fraîcheur au domaine, des jeunes vignes résistantes au réchauffement climatique.

TYPE : Blanc

APPELLATION : En Charpaux

NOM DE LA CUVÉE : Mâcon-Loché

CÉPAGES : Chardonnay

AGRICULTURE : Biologique

SUPERFICIE : 2,5ha

ALTITUDE : 235m

ÂGE DES VIGNES : 15 ans

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES : 22000

TERROIR ET EXPOSITION : Coteau au levant, sols sablo-limoneux, caillouteux sur schistes massifs.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Vendanges manuelles, pressurage très lent après foulage. 90% vinifiés et élevés en cuve Inox et 10 % en fûts de 500 litres pendant 11 mois.

DÉGUSTATION : Domaine du Clos des Rocs, Mâcon-Loché, 2019, blanc. Va y avoir des fins de journées tristes et monotones cet automne. Tu vas rentrer du boulot après une journée où ta pimbêche de DRH aura encore bien grimpé dans ton estime. Alors vu que ce sera un mardi soir et que ce sera bientôt le week-end, tu ne cracheras pas sur ta DRH, un bon p'tit verre de blanc en rentrant. Le Mâconnais fait ce qui se fait de mieux dans le domaine, et surtout lorsque élaboré par Olivier Giroux.

ACCORDS METS ET VINS : Servir à 14°.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
L'alcool ne doit pas être consommé par les femmes enceintes. La vente d'alcool est interdite au mineurs de moins de 18 ans.

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

www.closdesrocs.fr