



CLOS DES ROCS

POUILLY-LOCHÉ 1ER CRU LES MÛRES

TYPE : Blanc

APPELLATION : 1er Cru Les Mûres

NOM DE LA CUVÉE : Pouilly-Loché

CÉPAGES : Chardonnay

AGRICULTURE : Biologique

SUPERFICIE : 1ha

ALTITUDE : 260m

ÂGE DES VIGNES : 70 ans

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES : 6000

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

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : 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.

ACCORDS METS ET VINS : Accompagnera à merveille Saint-Jacques ou un bar de ligne et les viandes blanches par exemple. Servir à 14°.



BIO - Viticulture biologique

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