



BIO - Viticulture biologique

CLOS DES ROCS

POUILLY-LOCHÉ LES 4 SAISONS

Produit sur des argiles nobles, ce vin étonne de par son bouquet explosif. Gourmand, guidé par une tension naturelle. Il est à ouvrir dans l'année.

TYPE : Blanc

APPELLATION : Les 4 Saisons

NOM DE LA CUVÉE : Pouilly-Loché

CÉPAGES : Chardonnay

AGRICULTURE : Biologique

SUPERFICIE : 0,75ha

ALTITUDE : 250m

ÂGE DES VIGNES : 40 ans

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES : 4000

TERROIR ET EXPOSITION : Coteau au levant, sur argiles nobles, sol graveleux, sur grès du Trias (250 M d'années).

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Vendanges manuelles, pressurage très lent après foulage. 100% vinifiés et élevés en fûts de 500 litres âgés de 2 à 8 ans pendant 12 mois. Sulfitage maîtrisé.

DÉGUSTATION : Chardonnay séducteur par son bouquet explosif. Gourmand mais aussi guidé par une tension naturelle, il est à ouvrir dès aujourd'hui. Attention à la note finale longue et nette car elle est irrésistible.

ACCORDS METS ET VINS : Accompagne à merveille tous vos poissons cuisinés et les viandes blanches, mais on peut simplement le servir avant de passer à table et saliver vos convives. 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