



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](http://www.closdesrocs.fr)