



BIO - Viticulture biologique

CLOS DES ROCS

POUILLY-LOCHÉ

LES BARRES

Sur des sols plus graveleux avec des chailles, "Les Barres" séduisent par leurs rondeurs, soutenus par un fruit délicat et une fraîcheur parfaite.

TYPE : Blanc

APPELLATION : Les Barres

NOM DE LA CUVÉE : Pouilly-Loché

CÉPAGES : Chardonnay

AGRICULTURE : Biologique

SUPERFICIE : 0,50ha

ALTITUDE : 250m

ÂGE DES VIGNES : 50 ans

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES : 4000

TERROIR ET EXPOSITION : Coteau au levant, sur argiles nobles, sol graveleux, sur grès du trias (205 M d'années). 2 parcelles distinctes et distantes de 100m.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Vendanges manuelles, pressurage très lent après foulage. 100% 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 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 faire 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