BIO - Viticulture biologique

CLOS DES ROCS

POUILLY-LOCHÉ

EN CHANTONE

L'appellation Pouilly-Loché ne compte que 32 hectares en totalité, en Chantone est sans doute une des plus vieilles parcelles de l'appellation.

TYPE : Blanc

APPELLATION : En Chantone

NOM DE LA CUVÉE : Pouilly-Loché

CÉPAGES : Chardonnay

AGRICULTURE : Biologique

ÂGE DES VIGNES : 95 ans

TERROIR ET EXPOSITION : Coteaux du levant, Argiles nobles rougissantes mélangées aux cailloux calcaires, sur roche mère calcaire du Bajocien.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Vendanges manuelles, pressurage très lent après foulage. 50% vinifiés et élevés en fûts de 500 litres âgés de 2 à 8 ans et 50% en fûts inox, pendant 12 mois, puis une mise en bouteille sans filtration après 13 mois d'élevage.

DÉGUSTATION : Cuvée très identitaire, ce vin se caractérise par une élégante générosité dès le premier nez, avec des notes d'oranges et de glycine. La bouche attaque sur l'énergie puis se déploie sur une structure soutenue par un élevage maîtrisé. Ces vignes de 95 ans ont du répondant. En Chantone ne laissera personne indifférent.

ACCORDS METS ET VINS : Accompagne à merveille tous vos moments gastronomique autour d'une table ou l'on servira une volaille de Bresse, après s'être délecté en entrée d'une poêlée de Saint-Jacques. 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