



BIO - Viticulture biologique

CLOS DES ROCS

POUILLY-LOCHÉ CLOS DES ROCS MONOPOLE

On croque là dans un fruit mûr produit sur un grand terroir.

TYPE : Blanc

APPELLATION : Clos des Rocs Monopole

NOM DE LA CUVÉE : Pouilly-Loché

CÉPAGES : Chardonnay

AGRICULTURE : Biologique

SUPERFICIE : 3ha

ALTITUDE : 250m

ÂGE DES VIGNES : 85 ans

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES : 15000

TERROIR ET EXPOSITION : Ce vin provient du Clos de 3 hectares suivi en lutte raisonnée sans utilisation de désherbant. Les vignes exposées Est sont âgées de 70 ans. Le terroir peu profond est constitué d'une terre rougeâtre mélangée aux pierres calcaires, la roche est souvent à 30 cm.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Après une vendange manuelle, les raisins sont pressurés lentement. Un débordage statique, peu poussé afin de garder un maximum de matière, est réalisé avant la fermentation, elle est souvent très longue. Cette dernière se produit grâce aux levures indigènes présentes naturellement sur le raisin. Aucun ajout de produit sauf celui de sulfites (avec minutie) ne vient perturber la naissance de ce vin..

DÉGUSTATION : Vin au nez puissant, délicat sur des notes d'aubépin et de poires. La bouche est ronde et généreuse sur un fruité mûr, elle s'appuie sur l'équilibre et la pureté. Un très grand vin de garde déjà agréable à déguster.

ACCORDS METS ET VINS : Accompagne à merveille les meilleurs moments de gastronomie autour des crustacés, poissons et autres volailles de Bresse à la crème. 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