



BIO - Viticulture biologique

CLOS DES ROCS

## POUILLY-LOCHÉ CLOS DES ROCS RÉVÉLATION

Cuvée expérimentale du domaine. Elle est issue des pieds les plus vieux du Clos. Son sol argilo-calcaire rougissant est chargé d'oxyde de fer. Vinifié sans soufre. A boire dans les cinq ans pour son côté digeste et sain.

**TYPE :** Blanc

**APPELLATION :** Clos des Rocs Révélation

**NOM DE LA CUVÉE :** Pouilly-Loché

**CÉPAGES :** Chardonnay

**AGRICULTURE :** Biologique

**SUPERFICIE :** 0,20ha

**ALTITUDE :** 250m

**ÂGE DES VIGNES :** 85 ans

**NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES :** 1200

**TERROIR ET EXPOSITION :** Ce vin provient d'une sélection de quelques rangs du Clos des Rocs 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 rougissante mélangée aux pierres calcaires, la roche est souvent à 30 cm.

**VINIFICATION ET ÉLEVAGE :** Après une vendange manuelle, les raisins sont pressurés lentement. Un débouillage au froid est réalisé avant la fermentation et l'élevage en fût de chêne (tonnellerie Minier). Le vin est élevé 11 mois puis il est mis en bouteilles fin Août de l'année suivant la récolte.

**DÉGUSTATION :** D'une grande pureté à la robe dorée, au nez de fruits jaunes, d'amande, de tilleul que réveillent une pointe de menthol. La bouche opulente et gourmande développe des arômes de brioche. Crémeuse, elle tapisse le palais et fait preuve d'un équilibre parfait entre rondeur et acidité, puis s'allonge en de beaux amers.

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