



BIO - Viticulture biologique

CLOS DES ROCS

POUILLY-LOCHÉ LES MÛRES

Futur 1er Cru, Les Mûres est sans aucun doute le meilleur ambassadeur de l'appellation Pouilly-Loché.

TYPE : Blanc

APPELLATION : Les Mûres

NOM DE LA CUVÉE : Pouilly-Loché

CÉPAGES : Chardonnay

AGRICULTURE : Biologique

SUPERFICIE : 1ha

ALTITUDE : 260m

ÂGE DES VIGNES : 70 ans

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES : 6000

TERROIR ET EXPOSITION : Coteaux levant, Terre rougissante peu profonde mélangée aux cailloux de calcaire, la roche est souvent à 20cm.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Vendange manuelles, pressurage très lent après foulage. 100% vinifiés et élevés en fûts de 500 litres âgés de 2 à 8 ans pendant 12 mois, avec pour objectif de mettre en relief la salinité du vin, reflet du terroir. Sulfitage maîtrisé.

DÉGUSTATION : Chardonnay d'une belle fraîcheur, aux notes de citron mûr et d'amande douce. L'élevage en fût de 500 litres ajoute une jolie note grillée. L'ensemble est équilibré, frais, avec une délicate salinité finale qui accentue la minéralité. Réelle élégance. Les Mûres, futur 1er cru : à suivre.

ACCORDS METS ET VINS : Accompagnera à merveille Saint-Jacques ou un bar de ligne et les viandes blanches par exemple. 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