



CLOS DES ROCS

## POUILLY-LOCHÉ AUX QUATRE VENTS

**TYPE :** Blanc

**APPELLATION :** Aux quatre Vents

**NOM DE LA CUVÉE :** Pouilly-Loché

**CÉPAGES :** Chardonnay

**AGRICULTURE :** Biologique

**SUPERFICIE :** 0,35ha

**ALTITUDE :** 250m

**ÂGE DES VIGNES :** 60 ans

**NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES :** 2500

**TERROIR ET EXPOSITION :** Situés sur des coteaux exposés à l'est, les sols se composent d'une terre rouge peu profonde, mêlée de cailloux calcaires, la roche-mère affleurant souvent à 30 cm de profondeur.

**VINIFICATION ET ÉLEVAGE :** Vendanges manuelles et pressurage lent après foulage. Élevage de 12 mois en fûts de 500 litres (âgés de 2 à 8 ans) à 100 %, avec un sulfitage maîtrisé.

**ACCORDS METS ET VINS :** Accompagnera à merveille Saint-Jacques ou un bar de ligne et les viandes blanches par exemple. Servir à 14°.



BIO - Viticulture biologique

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](mailto:vin@closdesrocs.fr).

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