

Domaine Camp-Atthalin Savigny-Lès-Beaune "Dessus Les Vermots" blanc sec 2018



Prix du produit :

192,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Frères CAMP (-ATTHALIN, Savigny)

Millésime: 2018

Appellation: Savigny-Lès-Beaune

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Dessus Les Vermots

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 14,5

Description brève du produit :

La grande cuvée du domaine en blanc. Riche et opulent, même s'il est très tendu et pas gras. Ce qu'on peut attendre d'un bon Bourgogne classique et bien élevé, peut-être encore un peu jeune. Il sera meilleur en 2021 jusqu'à 2025. Inférieur à 30 €, ça on s'y attendait moins :-)

Un tout jeune (et tout petit) domaine plein de promesses, deux vignerons très compétents qui savent où ils vont avec leurs 5 hectares (en bio dès le début, courageux !).

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CAMP-ATTHALIN

+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK Domaine Camp-Atthalin Savigny-Lès-Beaune "Dessus Les Vermots" blanc sec 2018

Fiche technique rédigée par le domaine :

Terroir : Exposition sud, pente importante. Altitude 320 m. Vigne plantée en 1990. Terre blanche calcaire où par endroit les bancs de roche affleurent.

Cépages : assemblage de Chardonnay et Pinot Blanc

dégustation : vins fruités, fleurs blanches avec des notes citronnées. Beaucoup de volume en bouche.

Philosophie du domaine : L'idée que l'on se fait de la culture de la vigne est le respecter du sol, du végétal, des hommes qui y travaillent et ceux qui consomment le produit de cette terre. Cela passe par le respect de l'environnement, du terroir et des êtres vivants. Pour cela, nous n'utilisons que des intrants certifiés culture biologique et biodynamique et du "petit matériel" comme des chenillards, qui ont une faible empreinte carbone et une faible action sur le tassement des sols. Cette idée se retrouve aussi lors de l'élaboration des vins avec une vinification respectueuse de l'expression des différents terroirs en intervenant le moins possible pendant de la vinification.

Culture de la Vigne : La culture de la vigne est en conversion bio et biodynamie. Les certifications Ecocert et Demeter pourront apparaître sur les étiquettes dès le millésime 2020. Nous voulons respecter la faune et la flore de chaque parcelle. Pour cela, nous ne labourons pas, nous faisons simplement de petits grignages de surface pour aérer légèrement le sol et éviter que l'herbe ne se développe trop fortement. Nous conservons d'ailleurs toujours une surface végétale dans le rang. Nous ne voulons pas d'un sol nu.

Vinification : Pressurage direct.

Débourage statique 24 heures puis entonnage avec une partie de fûts neufs (20 à 30% suivant les cuvées).

L'utilisation du soufre est limitée à 2 grammes par hl maximum pour des années peu saines

La fermentation s'effectue avec levures indigènes.

Batonnage .

Fermentation malo-lactique.

Elevage pendant 10 mois.

Stabilisation protéique (collage bentonite) si nécessaire.

Légère filtration terre blanche.

Mise en bouteille avec bouchons en liège naturel.

Le vin : Nous voulons que nos vins soient l'expression exacte du terroir dont il est originaire. Nous aimons les blancs expressifs, fruités et gras et les rouges aromatiques, avec un bon volume en bouche. Nous décidons de la date des vendanges lorsque nous avons atteint la meilleure maturité aromatique et phénolique.
