

Domaine Camp-Atthalin Hautes Côtes de Beaune "Les Perrières" blanc sec 2019



Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2019

Appellation: Hautes Côtes de Beaune

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Les Perrières

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 14,5

Description brève du produit :

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 !). Un très beau blanc vinifié à dessein pour une dégustation sans attendre. La star des bars à vin bourguignons !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CAMP-ATTHALIN + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Domaine Camp-Atthalin Hautes Côtes de Beaune "Les Perrières" blanc sec 2019

Une cuvée très atypique dans l'appellation Hautes Côtes de Beaune par son assemblage 50% Chardonnay, 50% pinot blanc, destinée à une dégustation sans attendre !

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appellation : Bourgogne Hautes Côtes Les Perrières

Cépage : 50% chardonnay, 50% pinot blanc

Superficie : 0,25 hectare

Philosophie du domaine : L'idée que l'on se fait de la culture de la vigne est le respect 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 chenilliards, 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 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 griffages 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.

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

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

La fermentation se 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.