Domaine Camp-Atthalin Hautes Côtes de Beaune "Les Perrières" blanc sec 2020

Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Frères CAMP (-ATTHALIN, Savigny)
Millésime: 2020
Appellation: Hautes Côtes de Beaune
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Les Perrières
Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Une gourmandise qu'il va être bien difficile de laisser en cave, car c'est déjà délicieux ! 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 2020

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 certi?és 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 vini?cation respectueuse de l'expression des di?érents terroirs en intervenant le moins possible pendant de la vini?cation.

Culture de la Vigne : La culture de la vigne est en conversion bio et biodynamie. Les certi?cations Ecocert et Demeter pourront apparaître sur les étiquettes dès le millésime 2020. Nous voulons respecter la faune et la ?ore de chaque parcelle. Pour cela, nous ne labourons pas, nous faisons simplement de petits gri?ages 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.

Vini?cation : 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 s'e?ectue avec levures indigènes.
Batonnage .
Fermentation malo-lactique.
Elevage pendant 10 mois.
Stabilisation protéique (collage bentonite) si nécessaire.
Légère ?ltration 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.