Château des Rontets "Bourgogne du Sud" blanc sec 2021

Prix du produit :

168,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Epx Montrasi (RONTETS)
Millésime: 2021
Appellation: Bourgogne
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Bourgogne du Sud
Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Cette **cuvée** issue de jeunes vignes d'appellation **Mâcon-Villages** plantées sur un terroir bien particulier dont les vignerons espèrent beaucoup. Ils préfèrent d'ailleurs vendre ce vin (qui est aussi "renforcé" par les Pouilly-Fuissé les plus simples du domaine) en "Bourgogne du Sud" car ils estiment que leur terroir s'approche plus de **Pouilly-Fuissé** (dont il est voisin de quelques mètres) que d'un "simple" Mâcon-Villages. Une très belle réussite!

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CHÂTEAU DES RONTETS
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK Château des Rontets "Bourgogne du Sud" blanc sec 2021

Fiche technique rédigée par le domaine:

Bourgogne du Sud car ce blanc de Bourgogne est produit à la limite méridionale de la Saône-et-

Loire.
Les raisins de chardonnay proviennent d'une parcelle que nous avons plantée en 2016 en marge de notre Clos, perché sur la colline au sud du village de Fuissé : l'appellation est donc **Mâcon-Villages**, mais juste en bordure du Pouilly-Fuissé. C'est un lieu assez particulier, en légère pente vers l'est et bordé sur trois côtés par les grands arbres de la forêt, avec un sol qui ressemble en tout à celui du Clos : roche mère de calcaire dur à 120/150 cm de profondeur, couche intermédiaire en mille-feuilles à très forte pierrosité et horizon superficiel argileux-limoneux de 15/20 centimètres au maximum.

Il s'agit d'un quart d'hectare abrité des vents et très chaud pendant les journées estivales, qui profite néanmoins de la fraîcheur et de l'ombre portée des arbres dès que le soleil commence à décliner: grâce a la forte variation thermique entre le jour et la nuit, les raisins peuvent mûrir progressivement et garder un bonne acidité même dans les millésimes chauds et précoces. En plus, la proximité de la forêt fait de cet endroit un lieu de passage entre la monoculture du vignoble et les espaces de plus grande biodiversité, d'où sortent souvent les chants d'oiseaux et les silhouettes furtives de chevreuils et renards.

La fermentation se fait en foudre et fûts usagées, avec une permanence sur lies de 12 mois, puis le vin est mis en bouteilles avant le deuxième hiver, généralement sans collage ni filtration.

Selon les millésimes, nous pouvons inclure dans l'assemblage de cette cuvée une partie des jus les plus simples des Pouilly-Fuissé produits dans le Clos.