

Domaine des Coeuriots Vézelay blanc sec 2020



Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): M. Giraud et Y. Defert
(COEURIOTS)

Millésime: 2020

Appellation: Vézelay

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Vézelay

Guide Hachette: * (très réussi)

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Nous avons eu un véritable coup de cœur pour ce chardonnay de Bourgogne de la toute jeune appellation Vézelay. Parfaitement vinifié et bio de surcroît, son rapport plaisir / prix est impressionnant. Vous en connaissez beaucoup, vous, des bons Bourgogne à 17 € ?

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DES COEURIOTS + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaines des Coeuriots Vézelay blanc sec 2020 :

Guide Hachette des vins 2024 (sept. 2023) : 1*/3. *Un chardonnay très expressif, élevé en fût de*

chêne pendant 8 mois. Le nez, élégant, butine entre les fleurs blanches et les agrumes. En bouche, l'attaque est souple et franche, puis se dévoile un équilibre très assuré entre les fruits frais et la minéralité. Un vin harmonieux, d'une belle persistance aromatique.

Domaine des Cœuriots : Le vigneron. Agriculteurs à 2 km de Vézelay, Claudette et Joël Defert ont planté en 1990 du chardonnay sur leurs parcelles classées en appellations. Ils livraient leur vendange à la coopérative jusqu'à l'installation en 2012 de leur fils Yoann, qui s'est orienté vers la vente directe. Le domaine, en conversion bio et dont le nom rappelle des fossiles en forme de cœur présents dans les sols argilo-calcaires de leur vignoble, a été repris en 2022 par Marie Giraud, Yoann Defert restant aux commandes de la cuverie.

Fiche technique rédigée par le domaine :

VIGNES

Terroir : Sol argilo-calcaire peu profond du bathonien inférieur. Orientation sud / sud-est

Méthode de culture : Conversion en Agriculture Biologique depuis 2018, certification en 2021.
Travail des sols par labours

Superficie du vignoble : 5,60 ha

Age moyen des vignes : 32 ans

VINIFICATION & ELEVAGE

Vinification : Vendange manuelle. Vinification d'assemblage de parcelles. Pressurage vendange entière. Débourbage à froid entre 18 et 24h

Elevage : Elevage en cuves émaillées entre 9 et 12 mois. Attention portée sur le suivi de la fermentation alcoolique dans le but d'extraire le potentiel maximal de l'arôme du fruit. Fermentation malo-lactique effectuée. Collage et filtration. Apport faible de sulfites

Teneur en alcool : 12,5%

DÉGUSTATION & SERVICE

Dégustation : Robe or pâle et brillante. Nez gourmand aux notes de fruits exo-tiques. Bouche équilibrée entre vivacité et sucrosité, arômes de pamplemousse rose.

Potentiel de garde : A boire dans les 2 ans

Service : De 11 à 13°C

Accords mets-vins : Apéritif, viandes blanches, fromages