

Domaine des Coeuriots Vézelay "Le Clos" blanc sec 2021



Prix du produit :

118,80 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2021

Appellation: Vézelay

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Clos

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Il commence à s'ouvrir à l'automne 2023, mais s'affinera dans les 2-3 prochaines années. On n'en revient pas que la cuvée de prestige d'un domaine en Bourgogne coûte 22 €. C'est pourtant le cas ici, avec un superbe chardonnay parcellaire bio de la modeste AOP Vézelay. Une de nos plus belles découvertes de l'année 2023 !

Description du produit :

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

Domaines des Coeuriots Vézelay "Le Clos" blanc sec 2021 :

Fiche technique rédigée par le domaine :

VIGNES

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

Méthode de culture : Parcelle certifiée AB depuis 10 ans. Travail des sols par labours

Superficie du vignoble : 0,80 ha

Age de la vigne : 32 ans

VINIFICATION & ELEVAGE

Vinification : Vendange manuelle. Vinification parcellaire. Pressurage vendange entière. Débourbage à froid entre 18 et 24h

Elevage : Elevage en cuve émaillée pendant 9 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

DÉGUSTATION & SERVICE

Dégustation : Robe or jaune pâle. Arômes floraux et fruités agrémentés d'une touche minérale en entrée de bouche. Bouche fraîche, acidulée et bien tendue en finale. Vin expressif et énergique

Potentiel de garde : Entre 3 et 4 ans Service : De 11 à 13°C

Accords mets-vins : Apéritif, poissons et crustacés

NOTRE DOMAINE

Date de reprise : 2012

Premier millésime : 2012 Surface totale du domaine : 10 ha