

Domaine des Coeuriots Vézelay "Le Clos" blanc sec 2022



 | Vignerons d'Exception

Prix du produit :

110,40 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2022

Appellation: Vézelay

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Clos

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

90/100 RVF. On n'en revient pas que la cuvée de prestige d'un domaine en Bourgogne coûte 23 €. C'est pourtant le cas ici, avec un superbe chardonnay parcellaire bio de la modeste AOP Vézelay.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaines des Coeuriots Vézelay "Le Clos" blanc sec 2022 :

Revue du Vin de France (R. Petronio, juillet 2024) : "Tour de France : nos plus belles cuvées à moins de 20 €" : **90/100**. *"Il embaume le fruit bien mûr, type mangue. Une arômatique gourmande qui précède un fruit en bouche presque sucré, fin et soyeux, et pour cause : il naît d'un coteau exposé au sud. Très joli vin."*

NDLR : c'est la meilleure de l'article de la RVF pour toute l'appellation Vézelay !

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

Surface totale du domaine : 10 ha
