

Domaine des Coeuriots Vézelay blanc sec 2022 (3 bouteilles)



Prix du produit :

51,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): M. Giraud et Y. Defert
(COEURIOTS)
Millésime: 2022
Appellation: Vézelay
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Vézelay
Cépage dominant: chardonnay



Description brève du produit :

Nous avons eu un véritable coup de cœur pour ce 100% chardonnay de Bourgogne de la modeste appellation Vézelay. Parfaitement vinifié et bio de surcroît, son rapport plaisir/prix est impressionnant. Vous en connaissez beaucoup, vous, des bons chardonnays blancs de Bourgogne en AOP et à moins de 17 € ?

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaines des Coeuriots Vézelay blanc sec 2022

Guide Hachette des vins 2024 (sept. 2023) :

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. Débourage 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

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
