

Clos des Rocs Pouilly-Loché "Les 4 Saisons" blanc sec 2023



Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Olivier Giroux (CLOS DES ROCS)

Millésime: 2023

Appellation: Pouilly-Loché

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les 4 Saisons

RVF: 92/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

En 2023, voici un hyper-séduisant Bourgogne blanc 100% chardonnay déjà accessible. Il n'est pas utile de l'oublier en cave, il est déjà explosif grâce à son savant élevage d'un an en barriques (non neuves). **92/100 RVF**

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU Clos des rocs
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Clos des Rocs Pouilly-Loché "Les 4 Saisons" blanc sec 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025) : **92/100. Les Quatres**

Saisons se montre tonique et vigoureux, évoquant la poire fraîche.

Fiche technique rédigée par le domaine

Produit sur des argiles nobles, ce vin étonne de par son bouquet explosif. Gourmand, guidé par une tension naturelle. Il est à ouvrir dans l'année.

APELLATION : Pouilly-Loché

NOM DE LA CUVÉE : Les 4 Saisons

CÉPAGES : Chardonnay

AGRICULTURE : Biologique

SUPERFICIE : 0,75 hectare

ALTITUDE : 250 m

ÂGE DES VIGNES : 40 ans

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES : 4000

TERROIR ET EXPOSITION : Coteau au levant, sur argiles nobles, sol graveleux, sur grès du Trias (250 millions d'années).

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Vendanges manuelles, pressurage très lent après foulage. 100% vinifiés et élevés en fûts de 500 litres âgés de 2 à 8 ans pendant 12 mois. Sulfitage maîtrisé.

DÉGUSTATION : Chardonnay séducteur par son bouquet explosif. Gourmand mais aussi guidé par une tension naturelle, il est à ouvrir dès aujourd'hui. Attention à la note finale longue et nette car elle est irrésistible.

ACCORDS METS ET VINS : Accompagne à merveille tous vos poissons cuisinés et les viandes blanches, mais on peut simplement le servir avant de passer à table et saliver vos convives.

Servir à 14°C.