

Clos des Rocs Pouilly-Loché "Clos des Rocs Monopole" blanc sec 2022



Prix du produit :

198,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2022

Appellation: Pouilly-Loché

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos des Rocs Monopole

RVF: 93/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

93/100 RVF. Peut-être le meilleur vin du domaine dans le grand millésime 2022. Il est issu d'un grand terroir, un véritable Clos (de murs :-) détenu en monopole par Olivier Giroux. Réapprovisionné en 2026, il commence à s'ouvrir : une pure merveille, pleine d'avenir.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Clos des Rocs Pouilly-Loché "Clos des Rocs Monopole" blanc sec 2022 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025) : **93/100. Tendu et effilé,**

encore austère, Le Clos des Rocs monopole est soigné et précis, bien constitué, salin et salivant, méritant de vieillir pour se détendre un peu et se révéler, car sa texture est encore serrée.

Fiche technique rédigée par le domaine

On croque là dans un fruit mûr produit sur un grand terroir.

APPELLATION : Pouilly-Loché

NOM DE LA CUVÉE : Clos des Rocs Monopole

CÉPAGES : Chardonnay

AGRICULTURE : Biologique

SUPERFICIE : 3 hectares

ALTITUDE : 250 m

ÂGE DES VIGNES : 85 ans

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES : 15000

TERROIR ET EXPOSITION : Ce vin provient du Clos de 3 hectares suivi en lutte raisonnée sans utilisation de désherbant. Les vignes exposées Est sont âgées de 70 ans. Le terroir peu profond est constitué d'une terre rougissante mélangée aux pierres calcaires, la roche est souvent à 30 cm.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Après une vendange manuelle, les raisins sont pressurés lentement. Un débourbage statique, peu poussé afin de garder un maximum de matière, est réalisé avant la fermentation, elle est souvent très longue. Cette dernière se produit grâce aux levures indigènes présentes naturellement sur le raisin. Aucun ajout de produit sauf celui de sulfites (avec minutie) ne vient perturber la naissance de ce vin.

DÉGUSTATION : Vin au nez puissant, délicat sur des notes d'aubépines et de poires. La bouche est ronde et généreuse sur un fruité mûr, elle s'appuie sur l'équilibre et la pureté. Un très grand vin de garde déjà agréable à déguster.

ACCORDS METS ET VINS : Accompagne à merveille les meilleurs moments de gastronomie autour des crustacés, poissons et autres volailles de Bresse à la crème.

Servir à 14°C.