

Clos des Rocs Pouilly-Loché "Les 4 Saisons" blanc sec 2023 (3 bouteilles)



Prix du produit :

70,50 €

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

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).

Description du produit :

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

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

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.