

Domaine des Coeuriots Vézelay blanc sec 2023



Prix du produit :

102,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): M. Giraud et Y. Defert
(COEURIOTS)
Millésime: 2023
Appellation: Vézelay
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cépage dominant: chardonnay
Alcool (%/vol.): 13,5

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 17 € ?

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaines des Coeuriots Vézelay blanc sec 2023

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. Débourageage 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

Robe : Couleur paille, reflets argentés

Le nez : Un nez très élégant révélant un bouquet aromatique fin et séduisant, mêlant des notes de pierre à fusil et de fruits exotiques, tel que la mangue ; accompagnées de subtiles tuches iodées, et de légères notes de pommes.

La bouche : une attaque discrète et élégante axée sur des notes iodées. Le milieu de bouche est en rondeur, ample avec une sensation de sucrosité. La finale est tout en finesse avec une persistance

aromatique appréciable et une légère astringence en fin de bouche.

Potentiel de garde : 5 à 7 ans

Service : De 12 à 14°C

Accords mets-vins : Apéritif, viandes blanches, fromages