



CLOS DE LA CHAISE DIEU 2023

AOC Bourgogne Côtes d'Or

Spécialité en approvisionnement continu

Cette appellation régionale est produite sur la commune de « Saint-Aubin » renommée pour la qualité de ses vins blancs. La parcelle est située en coteau, magnifiquement exposé au sud-sud-ouest, à proximité immédiate de notre Saint-Aubin « En Vesveau ». Forte dominante calcaire, argiles légères, sableux, sol très drainant, sous-sol calcaire faillé permettant à la plante de plonger profondément ses racines et de bénéficier d'une fraîcheur régulière pendant l'été. Des conditions végétatives qui permettent une production de haute qualité sur ce terroir spécifique pour la production des vins blancs. Le domaine est résolument engagé dans une voie respectueuse de l'environnement par un code de bonnes pratiques. Le domaine est certifié Terra Vitis depuis 2004 et HVE (Haute Valeur Environnementale). Le travail des sols par labour et l'enherbement permanent assurent une vie biologique active des sols.

Région: Côtes d'Or, Bourgogne

Cépages : 100% Chardonnay

Vinification : Traditionnelle. Pressurage pneumatique modéré. Débourbage statique soigné des moûts. Mise en fermentation à température contrôlée de 20-22° C, avec une durée de macération de 12 jours. Élevage sur lies avec travail des lies. Élevage en fûts pour 50 % pendant 12 mois.

Dégustation: Ce vin dévoile une charmante robe jaune pâle à reflets verts. Au nez, les arômes floraux se libèrent délicatement avec des parfums d'aubépine et de pommier. La bouche ample révèle des notes fraîches d'amande avec une belle tension en finale.

Code SAQ : 15042756

Prix particulier : 32,25\$

Prix Licencié : 29,31\$

Uvc : 12

