

CÔTES D'AUXERRE



Ce Bourgogne Côtes d'Auxerre blanc est issu de Bourgogne (Yonne – Vignoble du Grand Auxerrois) et appartient à l'A.O.C. Bourgogne Côtes d'Auxerre (appellation régionale identifiée). Il provient des climats Haut de la Ronce, Vignes de Forterre et Les Allerts, exclusivement plantés de Chardonnay. Les vignes, âgées de 10 à 30 ans, s'enracinent dans des éboulis de portlandien et le calcaire du Barrois, roches très dures de couleur blanche et de forme anguleuse, qui structurent le vin.

Les parcelles, situées entre 210 et 250 m d'altitude, bénéficient d'une exposition septentrionale avec micro-climat, orientée sud. Le vignoble est conduit en agriculture biologique et bio-dynamique, certifiée ECOCERT sas et Demeter, pour un rendement moyen de 55 hl/ha. La vendange est triée manuellement, entièrement égrappée, puis soumise à un pressurage lent et un débourbage sévère. La fermentation en levures indigènes et la fermentation malolactique spontanée précèdent un élevage sur lies fines en cuve inox parallélépipédique durant 10 à 12 mois, sans bâtonnage, avec une très faible utilisation de SO₂, simplement réajustée si nécessaire à la mise en bouteille.

