

CÔTES D'AUXERRE BIAUMONT



Ce Bourgogne Côtes d'Auxerre "Biaumont" provient de Bourgogne (Yonne – Vignoble du Grand Auxerrois) et de l'A.O.C. Bourgogne Côtes d'Auxerre (appellation régionale identifiée). Issu du climat Biaumont, il est entièrement élaboré à partir de Chardonnay. Les vignes, âgées de 10 à 80 ans (quatre générations de plantation), sont implantées sur un terroir de kimméridgien moyen et supérieur associant argiles marron et pierres calcaires aux gros fossiles (ammonites), qui apportent profondeur et relief au vin.

Les parcelles se situent entre 236 et 251 m d'altitude, avec une exposition septentrionale sous micro-climat, orientée sud-est à léger sud-ouest, ventilée par un vent dominant de nord-est. Le vignoble est conduit en agriculture biologique et bio-dynamique, certifiée ECOCERT sas et Demeter, pour un rendement moyen de 45 hl/ha. La vendange est triée à la main, entièrement égrappée, puis fait l'objet d'un pressurage lent et d'un débourbage sévère. La fermentation en levures indigènes et la fermentation malolactique spontanée précèdent un élevage sur lies fines en fûts (dont 20 % de neufs et des fûts de 1 à 4 vins) durant 15 à 19 mois, sans bâtonnage, avec une très faible utilisation de SO₂, ajustée uniquement si nécessaire avant la mise en bouteille.

