

CÔTES D'AUXERRE CORPS DE GARDE



Ce Bourgogne Côtes d'Auxerre "Corps de Garde" blanc vient de Bourgogne (Yonne – Vignoble du Grand Auxerrois) et appartient à l'A.O.C. Bourgogne Côtes d'Auxerre (appellation Bourgogne régionale identifiée). Il assemble les climats Belles Croix, Peillotte et Haut de la Ronce, exclusivement plantés de Chardonnay. Les vignes, âgées de plus de 40 ans, reposent sur des sols de calcaire kimméridgien moyen et supérieur, avec une alternance d'argiles et de marnes au sein des parcelles, qui confèrent au vin sa structure et sa profondeur.

Les parcelles, situées entre 250 et 190 m d'altitude, bénéficient d'une exposition septentrionale (avec micro-climat), orientée sud à sud-ouest, sous l'influence d'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 manuellement et entièrement égrappée, avant un pressurage lent et un débourbage sévère. La fermentation en levures indigènes et la fermentation malolactique spontanée précèdent un élevage sur lies fines en fûts de 1 à 4 vins pendant 15 à 19 mois, sans bâtonnage, avec très peu de SO₂, réajusté uniquement si nécessaire à la mise en bouteille.

