

CÔTES D'AUXERRE GUEULES DE LOUP



Issu de Bourgogne (Yonne – Vignoble du Grand Auxerrois), ce Bourgogne Côtes d'Auxerre “Gueules de Loup” relève de l’A.O.C. Bourgogne Côtes d'Auxerre (appellation régionale identifiée). Il est issu du climat Gueules de Loup et vinifié exclusivement en Chardonnay. Les parcelles, âgées de 40 à 60 ans (trois générations de plantation), reposent sur des éboulis de portlandien et le calcaire du Barrois, des roches très dures, blanches et anguleuses, qui donnent au vin sa structure et son énergie.

Situées entre 225 et 250 m d'altitude, les vignes bénéficient d'une exposition septentrionale avec micro-climat, orientée sud, et 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, triée manuellement et entièrement égrappée, subit un pressurage lent et un débourbage sévère. La fermentation en levures indigènes et la malolactique spontanée sont suivies d'un élevage sur lies fines en fûts (environ 20 % de neufs et des fûts de 1 à 4 vins) pendant 15 à 19 mois, sans bâtonnage, avec une utilisation très modérée du SO₂, simplement ajustée si nécessaire à la mise en bouteille.

