

# CÔTES D'AUXERRE LE COURT VIT



Issu de Bourgogne (Yonne – Vignoble du Grand Auxerrois), ce Bourgogne Côtes d'Auxerre “Le Court Vit” blanc relève de l’A.O.C. Bourgogne Côtes d'Auxerre (appellation Bourgogne régionale identifiée). Il provient du climat Le Court Vit et est élaboré à partir de Chardonnay. Les vignes, âgées d’une quinzaine d’années, s’enracinent dans des sols de kimméridgien à argile blanche avec une petite pierrosité, qui apportent finesse et tension au vin.

Situées entre 178 et 168 m d’altitude, les parcelles bénéficient d’une exposition septentrionale avec micro-climat, orientée sud, avec un vent dominant de sud-ouest. 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, fait l’objet d’un pressurage lent et d’un débourbage sévère. La fermentation en levures indigènes et la fermentation malolactique spontanée sont suivies d’un élevage sur lies fines en fûts (dont 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 SO<sub>2</sub>, simplement ajustée si nécessaire avant la mise en bouteille.

