

CÔTES D'AUXERRE CORPS DE GARDE



Ce Bourgogne Côtes d'Auxerre "Corps de Garde" rouge est issu de Bourgogne (Yonne – Vignoble du Grand Auxerrois) et relève de l'A.O.C. Bourgogne Côtes d'Auxerre rouge (appellation Bourgogne régionale identifiée). Il assemble les climats Côte de l'Ormeau, La Croix Rougeot, Gondonne et Côte de la Ronce, plantés en Pinot noir fin et très fin. Les vignes, âgées de 40 à 60 ans, reposent sur des sols de calcaire kimméridgien moyen et supérieur, marqués par une alternance d'argiles et de marnes au sein des parcelles, qui confèrent structure et profondeur au vin.

Les parcelles, situées entre 250 et 190 m d'altitude, bénéficient d'une exposition septentrionale (avec micro-climat), orientée sud / sud-ouest, sous un vent dominant de nord-est. Le vignoble est conduit en agriculture biologique et biodynamique, certifiée ECOCERT (depuis 2001) et DEMETER (depuis 2005), pour un rendement moyen de 40 hl/ha. La vinification repose sur une macération de vendange entièrement égrappée d'environ vingt jours, une fermentation en levures indigènes, très peu de SO₂ et uniquement des remontages mécaniques (sans pigeage ni bâtonnage). L'élevage en fûts de 1 à 5 vins pendant 15 à 19 mois affine les tanins tout en préservant l'identité des climats.

