

CÔTES D'AUXERRE LA RONCE



Ce Bourgogne Côtes d'Auxerre "La Ronce" rouge provient de Bourgogne (Yonne – Vignoble du Grand Auxerrois) et de l'A.O.C. Bourgogne Côtes d'Auxerre (appellation communale). Issu du climat La Ronce, il est vinifié à partir de Pinot noir très fin. La parcelle est composée pour trois quarts de vignes de 25 ans et pour un quart de vignes de 15 ans, plantées sur une marne blanche kimméridgienne en surface, relayée par une marne bleue en profondeur, avec des cailloux sur la partie superficielle du sol, qui assurent une belle concentration.

Situées entre 175 et 196 m d'altitude, les vignes bénéficient d'une exposition septentrionale avec micro-climat, orientée sud / sud-ouest, dans une zone de conflit de vents entre nord-est et sud-ouest. Le vignoble est conduit en agriculture biologique et biodynamique, certifiée ECOCERT (depuis 2001) et DEMETER (depuis 2005), pour un rendement moyen de 30-35 hl/ha. La vinification repose sur une macération de vendange entièrement égrappée d'une vingtaine de jours, une fermentation en levures indigènes, une utilisation très modérée du SO₂ et uniquement des remontages mécaniques (sans pigeage ni bâtonnage). L'élevage en fûts de 1 à 5 vins pendant 15 à 19 mois apporte complexité et allonge tout en respectant la pureté du fruit.

