

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Presse Verticale 382

TOUTE LA PRECISION DU CHARDONNAY PRESSE DELICATEMENT



INTRODUCTION

Le nom de cette cuvée fait référence à la vinification qui diffère pour ce vin par l'utilisation du pressoir vertical. Ce pressoir, utilisé du moyen-âge aux années 1960, fût remplacé par le pressoir horizontal (mécanique et pneumatique). Aujourd'hui, il revient dans la pratique et imprègne le style de ce vin.

TERROIRS

Ce vin vient de notre parcelle «Montagne de Cras» à Nantoux. «Cras», Crag en celte veut dire cailloux. Le sol de la parcelle est très divers, caillouteux bien entendu, mais argileux aussi.

La parcelle de 4 ha se divise entre 3 ha de vignes et 1 ha de zones naturelles à forte biodiversité : pierriers, haies, vergers, prairies calcaires avec de nombreuses orchidées et même quelques cormiers, arbre rarissime de nos jours et dont le bois très dur servait à faire la vis des pressoirs.

CONDUITE DE LA VIGNE

Les parcelles sont conduites en vignes basses (8 000 pieds/ha), taille Guyot simple et en éventail et partiellement en lyre (taille Guyot double)

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendanges manuelles à l'optimum de maturité.

Pressoir vertical: pressurage lent et doux qui permet d'obtenir des jus clairs, très qualitatifs et éviter le débourageage

Vinification : en fût de 228 litres.

Elevage long sur lies : 12 mois en moyenne avec 50% de fût neuf, puis quelques mois en cuve avant la mise en bouteille

Nos vins sont non filtrés, non collés et non stabilisés au froid et peuvent présenter un dépôt.

DÉGUSTATION & ACCORDS METS-VINS

Un nez précis et intense de fruit, sur les agrumes murs accompagnés de notes de miel, de fleurs blanches, une bouche tendue, ciselée toute en longueur avec une trame dynamique et un boisé final parfaitement intégré.

Un chardonnay de gastronomie pour accompagner volaille, saumon fumé, dos de bar au fenouil, gratin dauphinois, vieux comté.

Garde 3 à 5 ans

INFOS CLÉS

Cépage : 100% Chardonnay

Appellation : Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune

Couleur : blanc

Vin certifié Agriculture Biologique (Ecocert).

Vin certifié en biodynamie (Demeter)