

Domaine COSTE - CAUMARTIN

BEAUNE 1^{ER} CRU LES CHOUACHEUX

- APPELLATION 1^{er} CRU -

TERROIR

Climat : « Les Chouacheux »

Localisation : à l'extrémité de Beaune en direction de Pommard, sous « Les Vignes Franches »

Cépage : Chardonnay

Superficie : 0,33 hectare

Altitude : 235 mètres

Exposition : Sud-est

Sol : argilo-calcaire

Age moyen des vignes : 13 ans



CULTURE DE LA VIGNE

- Taille Guyot
- Ebourgeonnage, palissage, (effeuillage en fonction de l'ensoleillement)
- Utilisation d'engrais vert pour la fertilisation et la structure du sol
- Travail du sol mécanique superficiel (griffage)

VENDANGES, VINIFICATION ET ELEVAGE

- Choix précis de la date de vendanges en fonction de la maturité des baies
- Tri des raisins à la réception
- Pressurage
- Débourage avant départ en fermentation alcoolique
- Ensemencement avec des levures bourguignonnes
- Pas d'apport de sulfites avant la fermentation malo-lactique
- Vinifié en cuve inox thermorégulée
- Elevage en fûts de chêne pendant 12 mois, bâtonnages au gré des dégustations régulières, puis 6 mois en cuve inox avant mise en bouteille
- Suivi de la fermentation malo-lactique
- Collage, filtration Kieselguhr, mise en bouteille

Toutes les manipulations durant l'élevage jusqu'à la mise en bouteille se font sous gaz neutre.

DESCRIPTION GUSTATIVE

Nez d'une grande intensité avec une belle complexité aromatique.

En bouche un vin fruité accompagné de notes de miel, fruits secs, pain grillé, riche avec une belle longueur.

A déguster à partir de 3 ans, peut se garder 8 ans.

Servir à une température comprise entre 13 et 16°C.



Domaine Coste-Caumartin

2 rue du Parc - 21630 Pommard

+33 (0)3 80 22 45 04 - contact@costecaumartin.fr - www.costecaumartin.fr