

Domaine COSTE - CAUMARTIN

BOURGOGNE CÔTE D'OR CHARDONNAY

- APPELLATION REGIONALE -

TERROIR

Lieux-dits : « La Tournée » et « Les Grandes Carelles »

Localisation : En bas du village de Pommard, au-delà de la route nationale Beaune-Chagny.

Cépage : Chardonnay

Superficie : 0,55 hectare

Altitude : 230 mètres

Sol : argilo-calcaire

Age moyen des vignes : 40 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 (ou cuve inox en fonction des millésimes) pendant 10 mois, bâtonnages au gré des dégustations régulières
- 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 expressif, très aromatique.

En bouche un vin fruité et gourmand, facile à boire jeune et doté d'une belle fraîcheur.

A déguster à partir de 2 ans, peut se garder 5 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