

blanc

CUVÉE

1ER CRU COUCHÉRIAS 2021

BEAUNE

Un terroir entièrement façonné par la main de l'homme. C'est une carrière du Moyen-âge dont la pierre calcaire a servi pour la construction des célèbres Hospices de Beaune. Le sous sol est entièrement constitué, sur plusieurs mètres d'épaisseur, de débris rocheux issus de la taille de la pierre. C'est une situation extraordinaire pour les racines de vigne qui y puisent fraîcheur et minéralité. Le sol de surface est constitué d'un lit de marnes blanches ou grises qui affleurent de la colline. Face au sud, cette carrière est l'été un véritable four qui donne au chardonnay puissance et maturité.

CÉPAGE	chardonnay
TERROIR	vignes de 70 ans sur sols de calcaire
MODE DE CULTURE	biologique mais pratique biodynamique
VINIFICATION	presse directe / grappes entières / fermentation de cuve d'Acier émaillé / fermentation naturelle / non filtré / non collé / ajout minime de soufre
VIEILLISSEMENT	10 mois en tonneaux de 500L



JEAN-CLAUDE RATEAU

ARTISAN : JEAN-CLAUDE RATEAU