

CUVÉE

blanc

# COMBARNIER 2019

Alexandre Jouveaux a été photographe de mode pour Chanel, mais en 1995, il a quitté Paris pour se lancer dans une carrière de vigneron en Bourgogne. Il a travaillé comme enseignant à l'école locale de viticulture tout en acquérant progressivement suffisamment de vignes pour créer son propre domaine.

Bien qu'il puisse demander la reconnaissance de l'Appellation "Macon" pour ses vins, Alexandre évite la bureaucratie en les étiquetant comme "Vin de Table". Il adopte une approche minimaliste dans le vignoble, en travaillant de manière biologique, en récoltant à la main et en choisissant de ne pas clarifier ni filtrer ses vins.

CÉPAGE	chardonnay
TERROIR	argilos-calcaires à 320m d'élévation à Uchizy
MODE DE CULTURE	biodynamique
VINIFICATION	grappes entières / presse directe / fermentation naturelle en vieux fûts / non collé / non filtré / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	12 mois en vieux foudres



ALEXANDRE JOUVEAUX

ARTISAN : ALEXANDRE JOUVEAUX