



DOMINIQUE CORNIN EARL

Bourgogne

Bourgogne Blanc, Blanc, 2018

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Sur la commune de Chaintré

TERROIR

Sol argilo-calcaire

A LA VIGNE

Label AB

Pratiques respectueuses de l'environnement : vignes travaillées selon les principes de la biodynamie

Cépages : Chardonnay 100% - **Age moyen des vignes:** 50 ans

Autres informations : Bourgogne Blanc -

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Vendange manuelle, pressurage lent, long -durée- et minutieux. Levures indigènes, débouillage statique par le froid -pas de levurage ou collage...- Vinification en cuve.

ELEVAGE

Elevage sur lies fines pendant environ 12 mois, pas de collage avant mise mais très légère filtration.



Teneur en alcool : 13 % vol.

NOTRE ENTREPRISE

À l'extrême Sud de la Bourgogne, notre Domaine s'étend sur une 10aine d'hectares autour du village de Chaintré, petit village typique du Mâconnais.

Aujourd'hui, nous exploitons les vignes qu'ont travaillées avant nous, nos pères, nos grands-pères ...et leurs aïeux.

Après un essai d'un hectare en 2003, nous travaillons le Domaine selon les principes de la Biodynamie -et avons la certification AB-. Notre objectif principal est de produire des raisins sains, grâce à des sols vivants, tout en ayant le plus faible impact écologique.

DOMINIQUE CORNIN EARL
339 Rue de Savy le Haut, 71570 CHAINTRE
Tel. 0385329087 - domaine@cornin.net
cornin.net  


VINS DE
BOURGOGNE