



O L I V I E R
M O R I N



O L I V I E R
M O R I N



OLIVIER MORIN

Bourgogne Chitry

Constance, Blanc, 2020

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Chitry est un village du Grand Auxerrois à la limite orientale de la vallée de l'Yonne.

L'éloignement de la rivière et une altitude de 200 à 300 mètres, lui permettent de sortir des brouillards matinaux rapidement.

TERROIR

Nos Chardonnays sont plantés sur des coteaux -certains très pentus- argilo-calcaires du kimméridgien.

Exposition diverses : sud. Sud/est. sud/ouest. Nord.

A LA VIGNE

viticulture raisonnable avec travail du sol. Enherbement naturel maîtrisé par tontes, binages et roulage. Le domaine est en conversion vers l'agriculture biologique.

Fertilisation organique à base de compost. Restitution des bois de taille après broyage. Complantations régulières pour conserver la densité initiale de plantation. Travaux en vert et palissage minutieux.

Superficie du vignoble : 14 ha - **Age moyen des vignes:** 6 ans à 25 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Sans intrants, dans le respect de chaque millésime-levures indigènes, pas de correction de l'acidité, etc ...- Réception de vendange par tapis à bandes dans un pressoir pneumatique. Des rendements raisonnables et un état sanitaire parfait nous permettent de récolter à maturité aboutie et de vinifier avec peu ou pas de chaptalisation. Fermentation alcoolique et malolactique en cuves. Utilisation des lies de levures pour un élevage en cuves de 6 à 18 mois. Stabilisation naturelle du vin en gros volume. Mises en bouteilles sans filtration.

ELEVAGE

Elevage en cuves 6 à 18 mois

Teneur en alcool : 12,50 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Nez intense aux arômes de fleurs blanches. Bouches minérale, maritime, iodée, fraîche et élégante. Grand équilibre, prêt à boire et peut attendre 5 ans.

Potentiel de garde : 3 à 5 ans

SERVICE

Carafe juste avant de servir. Température de service 12°

ACCORDS METS-VINS

Produits de la mer, viandes blanches, fromages de Bourgogne.



OLIVIER MORIN
2 Chemin de Vaudu, 89530 CHITRY-LE-FORT
Tel. 0386414720 - chitry@olivier-morin.fr
olivier-morin.fr   


VINS DE
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



O L I M I E R
M O R I N



O L I M I E R
M O R I N



OLIVIER MORIN

Bourgogne Chitry

Constance, Blanc, 2020



NOTRE ENTREPRISE

Entre Auxerre et Chablis se niche Chitry un petit village au creux d'une vallée aux versants plantés de vignes.

Nous exploitons au Domaine 14 hectares sur lesquels sont travaillés trois cépages emblématiques de la Bourgogne : le chardonnay le pinot noir et l'aligoté.

Enracinées idéalement à 200 mètres d'altitude dans un sol composé de marnes kimméridgiennes, typique de ce terroir argilo-calcaire, les vignes profitent de multiples expositions : sud, sud-est, sud-ouest et même plein nord pour certaines, qui prospèrent sur le haut des coteaux.

Ces vignes bénéficient d'un ensoleillement important, assurant ainsi aux raisins de mûrir lentement, gage d'un bel équilibre.

En cuverie, le travail parcellaire est de mise, les vinifications sont peu interventionnistes, nous aimons les vins équilibrés, empreints de minéralité et de fraîcheur, fidèles à leur terroir.

Surface totale du domaine : 14ha

Pratiques respectueuses de l'environnement (avec ou sans label)

Souhaitant aller au-delà de la lutte raisonnée déjà appliquée pour la conduite de ses vignes, Olivier Morin s'engage dorénavant dans une démarche de certification bio.

Principaux marchés : France, USA, Australie, Japon, Belgique

OLIVIER MORIN
2 Chemin de Vaudu, 89530 CHITRY-LE-FORT
Tel. 0386414720 - chitry@olivier-morin.fr
olivier-morin.fr   


VINS DE
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.