



# DOMAINE JEAN-LOUIS ET JEAN-CHRISTOPHE BERSAN

Bourgogne Côtes d'Auxerre

Cuvée Louis Bersan, Blanc, 2019

## VIGNES

**Origine du vin :** Domaine

### SITUATION

Bourgogne septentrionale situé à Saint-Bris en coteaux sud, sud-est.

### TERROIR

Terroir argilo-calcaire des coteaux du Kimméridgiens à dominance argiles blanches.

### A LA VIGNE

La culture est bio depuis 12 ans avec travaux des sols superficiels engrais organique selon besoins - analyses de sols- la production est récoltée entièrement manuellement et triée -table de tri- selon les besoins du millésime avant mise au pressoir.

**Cépages :** Chardonnay 100% - **Superficie du vignoble :** 1 ha - **Age moyen des vignes:** 65 ans

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

### VINIFICATION

Vendanges manuelles avec pressurage direct -pressoir pneumatique-. Fermentations spontanées via les levures et les bactéries indigènes, dont 30% en pièces -228L- et 70% en Demi-muids -600L- dont 7% de fût neuf.

### ELEVAGE

L'élevage sur lies fines est effectué pendant 12 mois en fût et 4 mois en cuve en inox thermorégulée.

**Teneur en alcool :** 12.80 % vol.

## DÉGUSTATION & SERVICE

### DÉGUSTATION

Le nez et floral -fleurs d'acacias- et fruité -pêche blanche-.

On retrouve ce complexe gourmand en bouche avec longueur élané par un boisé discret.

La finale est ronde et légèrement salée.

**Potentiel de garde :** 5 ans

### SERVICE

Ce vin se sert à une température de 10 à 12°.

### ACCORDS METS-VINS

Poissons en sauce, tourte ou « jambon au Côtes d'Auxerre » comme le jambon à la Chablisienne, volaille, riz de veau à la crème, quenelles de brochet.

DOMAINE JEAN-LOUIS ET JEAN-CHRISTOPHE BERSAN  
20 RUE DU DOCTEUR TARDIEUX, 89530 SAINT BRIS LE VINEUX  
Tel. 0386533373 - jean-louis.bersan@wanadoo.fr  
bersan.fr

  
VINS DE  
BOURGOGNE