



DOMAINE DES TERRES DE VELLE

Monthélie

Les Sous-Roches, Blanc, 2020

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Situé sur un coteau très pentu -20 à 25%- exposé est. Terroir calcaire marneux avec des argiles. Le sol présente de nombreux cailloux avec cassures et fossiles. Cette vigne est agée d'une vingtaine d'années.

TERROIR

Les Sous-Roches, marnes calcaires situées sous une falaise calcaire.

A LA VIGNE

Vignoble conduit en lutte raisonnée, sans herbicide, sans insecticide, ni CMR. Des contrôles de maturité effectués par nos soins dès fin Août permettent d'optimiser la date de récolte. Les vendanges sont faites manuellement en petites caisses de 12 Kg pour que le raisin arrive intact à la cuverie.

Cépages : Chardonnay 100% - **Superficie du vignoble :** 0.22 ha - **Age moyen des vignes :** 22 ans

Autres informations : Les Sous-Roches -

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Après un pressurage pneumatique très doux, d'une durée d'environ 2H30, le jus est laissé une nuit en cuve inox pour le débourageage : les parties solides -bourbes- se déposent alors naturellement. Le jus clair est ensuite entonné, c'est-à-dire mis en fûts de chêne français et vinifié sans soufre. Pour cette cuvée, nous utilisons environ 20% de bois neuf. Selon la méthode bourguignonne traditionnelle, les fermentations alcoolique et malolactique se font naturellement en fûts.

ELEVAGE

Pendant l'élevage sur lies fines, un bâtonnage est réalisé, mais toujours raisonné en fonction de la dégustation. Après 15 mois, ce vin est prêt pour la mise en bouteilles qui s'effectue sans filtration préalable et à une période favorable du calendrier lunaire.

Teneur en alcool : 13.50 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

De par la particularité de son terroir, ce vin est tout en minéralité et en pureté. Sa robe dorée pâle est d'un bel éclat. Le nez est frais et marie les agrumes et les fleurs blanches. Même registre en bouche où s'affirme une matière ciselée et structurée.

Potentiel de garde : A boire dans l'année, 2 à 3 ans

ACCORDS METS-VINS

idéal à l'apéritif sur une planche de charcuterie, des tapas ou finger food

DOMAINE DES TERRES DE VELLE
2 CHEMIN SOUS LA VELLE, 21190 AUXEY DURESSES
Tel. 0380228031 - info@terresdevelle.fr
terresdevelle.fr  


VINS DE
BOURGOGNE



DOMAINE DES TERRES DE VELLE

Monthélie

Les Sous-Roches, Blanc, 2020

NOTRE ENTREPRISE

Ensemble dans la vie comme à la vigne et forts d'une solide expérience viticole, Sophie et Fabrice Laronze ont créé de toute pièce le domaine des Terres de Velle en 2009 à Auxey-Duresses. Chaque année, ils produisent 14 vins différents uniquement à partir des raisins récoltés sur les 6 hectares du domaine. Pragmatiques et sensibles aux principes de l'agriculture biologique et de la biodynamie, ils conduisent leurs vignes en lutte intégrée sur un sol vivant.

Date de création/reprise : 2009 - **Premier millésime** : 2009 -

Surface totale du domaine : 7ha

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

Pas d'herbicide, pas d'insecticide, pas d'acaricide et beaucoup de Bon Sens

SIRET : 51262944500010 - **N° de FDA** : 13116622710 - **Principaux marchés** : France, USA, Canada Québec, Hong Kong, Japon, Suisse, Allemagne, Royaume-Uni, Belgique

DOMAINE DES TERRES DE VELLE
2 CHEMIN SOUS LA VELLE, 21190 AUXEY DURESSSES
Tel. 0380228031 - info@terresdevelle.fr
terresdevelle.fr  


VINS DE
BOURGOGNE

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