



DOMINIQUE CORNIN EARL

Pouilly-Fuissé

Les Chevrières, Blanc, 2018

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Sur la commune de Chaintré "Les Chevrières"

TERROIR

Argilo-calcaire à entroques. Sol très superficiel : 10 à 15 cm de sol, très riche en oxyde de fer -qui donne cette teinte caractéristique du climat « Les Chevrières » = couleur rouge- puis vient directement le socle -la dalle- calcaire de Chaintré = calcaire à entroques.

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 :** 65 ans

Autres informations : Les Chevrières -

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 demi-muids -600 l- pendant 12 mois.

ELEVAGE

Elevage de 12 mois supplémentaires sur lies fines en cuve. Elevage total de 24 mois, pas de collage, pas de filtration avant mise.



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