



DOMAINE DU FOUR BASSOT

Mercurey

Clos de la Chiquette, Blanc, 2019

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Sol calcaire sur roche mère calcaire. Exposition mi-côteaux Nord-Ouest, Ouest.

TERROIR

Vignoble clos de 4 murs : 2 mètres sur 3 faces et 1 de 7 mètres ; soutien de l'ancienne voie romaine.

A LA VIGNE

Vendanges manuelles.

Cépages : Chardonnay 100% - **Superficie du vignoble :** 0,4430 ha - **Age moyen des vignes :** 18 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Après pressurage doux, les moûts fermentent très lentement -50 jours- en fûts de chêne 100 % -25 % fûts neufs, 25 % fûts d'une année ; 50 % fûts de 2 à 4 ans-

ELEVAGE

L'élevage se poursuit 12 mois durant.

Teneur en alcool : 14.5 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Vin ouvert sur les agrumes. Bouche ample, longue, complexe et fraîche en final.

Potentiel de garde : 2 à 3 ans

SERVICE

Température de conservation : 10° à 14°

température de dégustation : 10° - 11°

Avant 3 ans un passage en carafe de 1 h à 2 h est nécessaire



NOTRE ENTREPRISE

Sébastien GAULT mène aujourd'hui le domaine créé en 1980 par son père, Jean-Jacques. Le domaine comprend 27Ha de vignes en Côte Chalonnaise ; notamment en appellations : Mercurey, Rully, Givry et Bouzeron.

Nous pratiquons une culture raisonnée en y intégrant l'action de la lune, nos parcelles sont donc labourées ou enherbées selon les cas. Les rendements sont maîtrisés par des tailles courtes, des ébourgeonnages sévères et vendange en vert. Pour parfaire cette qualité, nous effeuillons la face Est de nos vignes et vendangeons manuellement en triant chaque grappe sur table de tri embarquée à la parcelle. Les vinifications sont de type traditionnelles sous thermorégulation, avec un engagement des diminutions d'utilisation du SO2, suivi d'un élevage en fût et de mise en bouteille par dépression au domaine par nos soins -sans filtration sur vins rouges-

Principaux marchés : France, Chine, Belgique



DOMAINE DU FOUR BASSOT
35 Rue des Fougères, 71640 SAINT-MARD-DE-VAUX
Tel. 0385451304 - contact@domainefourbassot-71.com
domainefourbassot-71.com  


VINS DE
BOURGOGNE