

DÉGUSTATION ? SECRÈTE

DS1C4

Clos des Bouveries '06



Millésime et caractéristiques

2006 est une année placée sous le signe de la chaleur, excepté en août où la pluie a joué un rôle salvateur pour les fruits en développement. C'est une année au bilan thermique très élevé. La floraison s'effectue facilement à mi-juin et le cycle végétatif aboutit à une vendange de mi-septembre, très étalée en terme de date d'ouverture (du 7 au 25 septembre 2006).

Les vins de 2006 sont des vins de belle richesse à l'acidité modérée.

Assemblage et vinification

100% Chardonnay

Vinification pour moitié en cuves inox avec maîtrise des températures et pour l'autre moitié en fûts de chêne.

Fermentation malo-lactique faite.

Séjour sur lies de plus de 14 ans.

Crus

Vertus et plus particulièrement issu de la parcelle Maison appelée Clos des Bouveries. 3.5 hectares de Chardonnay vieilles vignes cultivés en viticulture raisonnée sans herbicide, sans insecticide et sans intrant chimique. Son exposition pleine Est et sa situation protégée des vents dominants d'ouest lui assurent une parfaite maturité.

Dosage

2 g/l (extra-brut)

Dégustation

Jolie robe brillante aux reflets dorés. Les bulles sont très fines. Notes grillées et toastées de maturité aromatique alternant avec des fleurs blanches. Attaque fine et précise amenant à un corps de vin de structure élégante et pleine.