

VINS DE BOURGOGNE

# DOMAINE VITICOLE ALEXIS DE BENOIST

*Artisan Vigneron*

## LA BAUSSE

### FICHE TECHNIQUE

Appellation / Mâcon-Cruzille

Superficie / 0 ha 50

Sol / Argilo-calcaire

Âge du vignoble / 60 ans

Densité de plantation / 8 000 pieds par ha

Type de Culture / Agriculture Biologique depuis le millésime 2022 - En conversion "Agriculture Biologique" à partir du millésime 2019.

Entretien du sol / Alternance enherbement et travail du sol

Cépage / Chardonnay

Rendement / 35 hl/ha

Vendanges / Tri de la vendange à la vigne avec les vendangeurs

Vinification / Pressurage direct en basse pression pour une meilleure extraction, suivi d'une phase de clarification de 12 à 24h. Les fermentations se déroulent en fûts

Durée d'élevage / 2 hivers élevée dans des vieux fûts



### DÉGUSTATION

La couleur de cette cuvée est jaune doré clair aux reflets brillants. Le nez subtil se compose d'abord de fruits frais accompagnés d'une idée citronnée. A l'aération, des arômes plus riches apparaissent : des fruits blancs mûrs et un soupçon miellé côtoient une touche épicée, notamment vanillée. La bouche est, dès l'attaque, synonyme d'amplitude et de rondeur. L'équilibre est présent grâce à une pointe acidulée en finale. Vin délicat qui développe un caractère gustatif bien établi et qui accompagnera une dorade ou un bar grillé au four sel / poivre du moulin / huile d'olive et des pommes de terre grenaille.

