



DOMAINE DU
ROC DES BOUTIRES

Roc des Boutires
AOC Bourgogne Blanc
Bourgogne Blanc
2023

À la vigne

Un mot sur le millésime

Millésime réussi grâce à l'exigence vinicole appliquée au cours d'une saison entre douceur et canicules.
Les vins offrent un équilibre remarquable entre maturités pleines et acidités optimales.

Un mot sur les terroirs

Pour notre second millésime de l'AOC Bourgogne Blanc, nous avons poursuivi notre quête d'excellence et notre alliance avec trois partenaires clés. Les raisins ont été soigneusement sourcés auprès des meilleurs producteurs sur diverses communes:
Leynes, situé à l'ouest de Pouilly, dont les raisins constituent la majeure partie de notre Bourgogne Blanc. Les sols y sont particulièrement argileux et les vignes poussent en altitude, dans un environnement frais.
Blanot, à mi-chemin entre Cruzilles et Péronne, au nord de Pouilly, le village est célèbre pour ses calcaires jurassiques.
L'assemblage final de cette cuvée provient de l'AOC Bourgogne Blanc régionale, et de raisins sélectionnés sur des villages situés plus au nord.

Densité de plantation

10 000 pieds/Ha

Âge des vignes

31 ans

Les vendanges

Rendement

56Hl/Ha

Vendange

Manuelle, en bac de 30 litres

Date de vendange

Les 4 et 6 Septembre, puis du 10 au 17 Septembre soit 5 jours ouvrés

Vinification

Les raisins sont pressés dès l'arrivée de la vendange; la presse est remplie par gravité.
Pressurages en grappe entière
Débourbage à basse température (8°C), Fermentations lentes à basse température pendant environ 1 mois.
Malolactiques durant 6 mois

Contenant de l'élevage

95% inox, 5% fûts

Durée de l'élevage

12 mois

À la mise

Production

15872bouteilles

Date de mise en bouteille

23/8/2024

Degré d'alcool

13%

Bouchon

Diam's 4

Filtration

Très légère

Taux d'acidité

3,24 g/L H2SO5

pH

3,40

Taux SO2 Total

85mg/L

Taux SO2 libre

20mg/L

Notes de dégustation

Sera fournis