



CLOS DE L'ÉCOTARD MILLÉSIME 2016

Travail de la vigne :

Travail du sol à 100% au cheval et enherbement naturel.

Plantation à 8 000 pieds/ha.

Travail biologique et biodynamique.

Vinification :

Vendanges manuelles par tries.

Fermentation alcoolique en barriques de 400 litres et de 228 litres bourguignonnes pour 1/3 et de deux vins pour 2/3 restants.

Elevage discret en masse dans des cuves rondes de 25 hl de façon à préserver toute la minéralité du sous-sol.

Toutes ces opérations se font à basses températures pour préserver le fruit au vin.

Commentaire de dégustation :

La robe, jaune paille, est cristalline, lumineuse et brillante avec des reflets verts/argent.

Le 1er nez conjugue à la fois concentration, fraîcheur, générosité, et puissance. Le 2ème nez laisse apparaître une multitude de senteurs fruitées florales et végétales au travers desquelles se dessine une belle fraîcheur.

En bouche l'attaque est droite et puissante et offre toute une palette d'arômes de fruits blancs et de fleurs. L'acidité est présente, sans ostentation. La finale transcende par sa netteté et sa richesse.

Vignoble :

Localisation : Courchamps

Terroir : Argilo-calcaire avec parfois des affleurements de ce dernier

Encépagement :

100% Chenin