

Domaine Marcel Couturier

POUILLY-VINZELLES

"LES QUARTS"



Terroir

Ce grand vin blanc est issu du cépage chardonnay, dont les sols sont composés essentiellement d'argile et de calcaire. Le nom du climat provient du lieu-dit cadastré sur le village de Vinzelles, situé en Bourgogne du Sud dans le Mâconnais.

Les ceps de cette vigne sont âgés d'environ 60 ans. Les sols sont régulièrement travaillés, à raison de plus ou moins 5 passages par an avec différents outils de travail du sol, le Domaine étant en conversion en agriculture biologique. Dans les vignes les traitements sont naturels (soufre et cuivre) à faible dose, associé à des décoctions et des purins de plantes pour favoriser l'action de protection naturelle.

Vinification

Lors des vendanges, les raisins sont cueillis à maturité et entièrement à la main. Le pressurage est pneumatique en grappes entières, s'ensuit un débourage statique en 2 fois avant l'entonnage en moût. Les fermentations se terminent fréquemment au printemps de l'année suivante.

Dégustation

Le vin présente une couleur jaune or d'une belle brillance, un nez gourmand de fruits mûrs rappelant la pêche et l'abricot. C'est un vin gourmand « solaire » juteux et bien équilibré. Miellé au palais, d'une bonne persistance, il est agréable à consommer dès aujourd'hui.

CETTE CUVÉE FÛT DISTINGUÉE EN 2020
DANS BOURGOGNE AUJOURD'HUI
(N°151), EN 2019 PAR LE GUIDE
HACHETTE DES VINS

730 ROUTE DE FUISSÉ
71960 FUISSÉ

WWW.DOMAINE-COUTURIER.COM
DOMAINEMARCELCOUTURIER@ORANGE.FR

03.85.35.63.27
06.23.97.23.21
06.31.08.61.24