



C A V E
YVES CUILLERON

Marsanne

Les Vignes D'à Coté



CÉPAGE : 100% Marsanne

SOL : Granitique et Alluvionaire

VITICULTURE : enherbement naturel pour lutter contre l'érosion. Traitements limités au maximum en fonction de la météo, pas d'insecticide pour préserver la biodiversité, peu d'engrais et uniquement organique. Maîtrise de la vigueur et des rendements, effeuillage, vendanges en vert pour une meilleure maturation des raisins. Ebourgeonnage au printemps.

VINIFICATION : vendange manuelle, vinification parcellaire et traditionnelle. Utilisation le moins possible de produits œnologiques (levures indigènes).

ELEVAGE : Elevage 1/3 en foudres bois de 30 hectolitres, 1/3 en barriques bourguignonnes sans soutirage et 1/3 en cuves, 7 mois sur lies. Assemblage des différentes parcelles avant la mise en bouteille

DÉGUSTATION

Nez : bouquet accentué sur les fruits à chaires blanches et fleurs délicates.

Bouche : bouche fraîche et gourmande se terminant par une fine amertume, qui prolonge les saveurs.

GRAPE VARIETY: 100% Marsanne

SOIL: Granitic and Alluvial

VITICULTURE: natural grassing to fight against erosion. Treatments limited to the maximum depending on the weather, no insecticide to preserve biodiversity, little fertilizer and only organic. Control of vigor and yields, leaf stripping, green harvesting for better ripening of the grapes. Disbudding in the spring.

VINIFICATION: manual harvest, plot-by-plot and traditional vinification. Use as little as possible of oenological products (indigenous yeasts).

AGEING: Aged 1/3 in 30 hectoliter wooden tuns, 1/3 in Burgundy barrels without racking and 1/3 in vats, 7 months on the lees. Blending of the different plots before bottling

TASTING

Nose: bouquet accentuated on fruits with white pulpits and delicate flowers.

Mouth: fresh and greedy mouth ending with a slight bitterness, which prolongs the flavors.