



DOMAINE JEAN-LOUIS ET JEAN-CHRISTOPHE BERSAN

Bourgogne Côtes d'Auxerre

Cuvée Louis Bersan, Blanc, 2020

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Bourgogne septentrionale situé à Saint-Bris en coteaux sud, sud-est.

TERROIR

Terroir argilo-calcaire des coteaux du Kimméridgiens à dominance argiles blanches.

A LA VIGNE

La culture est bio depuis 2009 avec travaux des sols superficiels engrais organique selon besoins - analyses de sols- la production est récoltée entièrement manuellement et triée -table de tri- selon les besoins du millésime avant mise au pressoir.

Cépages : Chardonnay 100% - **Superficie du vignoble :** 2 ha - **Age moyen des vignes:** 65 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec pressurage direct -pressoir pneumatique-. Fermentations spontanées via les levures et les bactéries indigènes, dont 30% en pièces -228L- et 70% en Demi-muids -600L- dont 7% de fût neuf.

ELEVAGE

L'élevage sur lies fines est effectué pendant 12 mois en fût et 4 mois en cuve en inox thermorégulée.

Teneur en alcool : 12.80 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Nez mûr et frais à la fois avec des notes d'agrumes, florales. La bouche est pleine, gourmande et fraîche. Finale d'une grande salinité et une longueur tout en finesse.

Potentiel de garde : 5 ans

SERVICE

Ce vin se sert à une température de 10 à 12°.

ACCORDS METS-VINS

Poissons en sauce, tourte ou « jambon au Côtes d'Auxerre » comme le jambon à la Chablisienne, volaille, riz de veau à la crème, quenelles de brochet.

DOMAINE JEAN-LOUIS ET JEAN-CHRISTOPHE BERSAN
20 RUE DU DOCTEUR TARDIEUX, 89530 SAINT BRIS LE VINEUX
Tel. 0386533373 - jean-louis.bersan@wanadoo.fr
bersan.fr


VINS DE
BOURGOGNE