

Domaine Camp-Atthalin Hautes Côtes de Beaune "Les Chevrières" rouge 2022



Prix du produit :

25,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Frères CAMP (-ATTHALIN, Savigny)

Millésime: 2022

Appellation: Hautes Côtes de Beaune

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Chevrières

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE CAMP-ATTHALIN
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Domaine Camp-Atthalin Hautes Côtes de Beaune "Les Chevrières" rouge 2022

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appellation : Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Les Chevrières

Cépage : Pinot noir

Superficie : 0,5 hectare

Philosophie du domaine : L'idée que l'on se fait de la culture de la vigne est le respect du sol, du végétal, des hommes qui y travaillent et ceux qui consomment le produit de cette terre. Cela

passer par le respect de l'environnement, du terroir et des êtres vivants. Pour cela, nous n'utilisons que des intrants certifiés culture biologique et biodynamique et du "petit matériel" comme des chenillards, qui ont une faible empreinte carbone et une faible action sur le tassement des sols. Cette idée se retrouve aussi lors de l'élaboration des vins avec une vinification respectueuse de l'expression des différents terroirs en intervenant le moins possible pendant de la vinification.

Culture de la Vigne : La culture de la vigne est en conversion bio et biodynamie. Les certifications Ecocert et Demeter pourront apparaître sur les étiquettes dès le millésime 2020. Nous voulons respecter la faune et la flore de chaque parcelle. Pour cela, nous ne labourons pas, nous faisons simplement de petits griffages de surface pour aérer légèrement le sol et éviter que l'herbe ne se développe trop fortement. Nous conservons d'ailleurs toujours une surface végétale dans le rang. Nous ne voulons pas d'un sol nu.

Vinification : Les parcelles sont vinifiées et élevées séparément. Nous faisons des micro-cuvées de 2500 à 6500 bouteilles.

Préfermentaire de 5 jours environ puis fermentation avec levures indigènes.

L'utilisation du soufre n'est pas systématique, sinon un maximum de 2 grammes par hl.

Léger pigeage et peu de remontages (en 2018 par exemple 1 pigeage sur l'ensemble de la cuvaison et un remontage court par jour).

Entonnage avec une partie de fûts neufs (20 à 25% suivant les cuvées).

Elevage 12 mois.

Légère filtration sur terre blanche.

Le vin : Nous voulons que nos vins soient l'expression exacte du terroir dont il est originaire. Nous aimons les blancs expressifs, fruités et gras et les rouges aromatiques, avec un bon volume en bouche. Nous décidons de la date des vendanges lorsque nous avons atteint la meilleure maturité aromatique et phénolique.

Description brève du produit :

Un tout jeune (et tout petit) domaine plein de promesses, deux vignerons qui savent où ils vont avec leurs 5 hectares (en bio dès le début, courageux). Quelques risques ont été pris avec une quantité minimale de sulfites juste au moment de la mise pour un vrai vin nature digne de ce nom, vivant avant tout.