

CÔTE DE BEAUNE BLANC

LE CLOS DES TOPES BIZOT



VIGNE ET TERROIR

La vigne a été plantée en 2000 et 2006 sur une surface de 1.30 hectares. Elle est exposée plein Est, sur la montagne de Beaune.

Le Terroir est argilo-calcaire, caillouteux.

Le rendement est d'environ 35-40hl/hectare.

VINIFICATION

Nous vendangeons manuellement toujours tardivement, en caisses de 25kg. Les raisins sont triés et nous réalisons un pressurage pneumatique en raisins entiers puis un débourbage léger, sans apport de soufre.

La fermentation se fait en fut de 228 litres, sans aucun batonnage. Nous utilisons très peu de bois neuf. C'est une fermentation longue (4 à 8 mois), en levures indigènes.

ELEVAGE

MISE EN BOUTEILLE

Nous élevons nos vins sur lies durant 15 mois. La mise en bouteille a lieu après le deuxième hiver, nous filtrons légèrement si nécessaire.

