

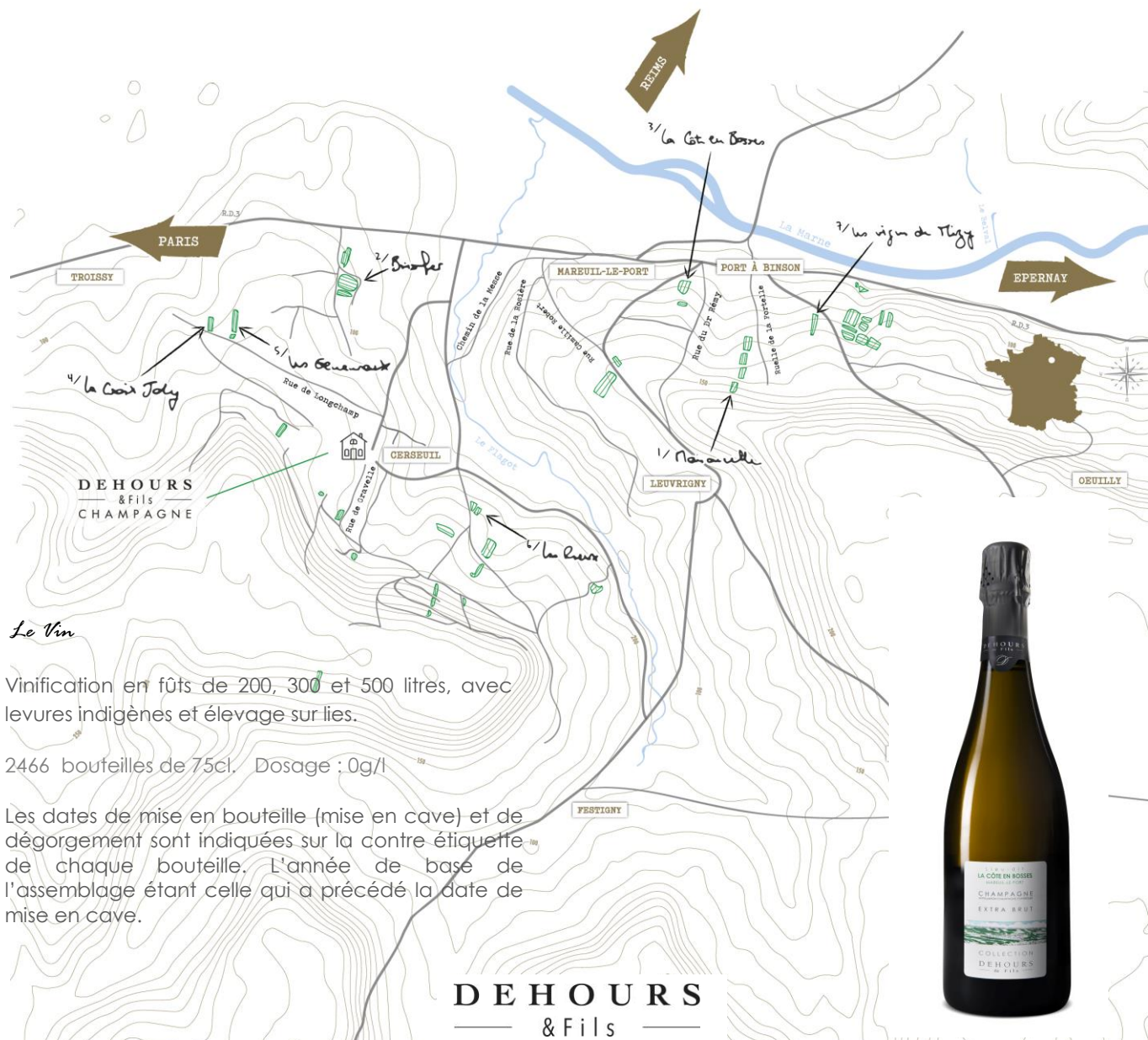
Lieu-dit
La Côte en Bosses 2011
MAREUIL-LE-PORT

Le Terroir

Située en surplomb du village, en bas de côte, cette vieille vigne est complantée des trois cépages : Chardonnay, Meunier et Pinot noir.

L'histoire a voulu qu'une année, quelques cepes morts aient été remplacés, par erreur, par de jeunes plants d'un autre cépage que celui de l'origine de la plantation (Meunier).

Aujourd'hui, le mélange des trois cépages fait partie de l'identité de notre parcelle. Ainsi, alors que l'expression du terroir est très souvent « filtrée » par le cépage, « La Côte en Bosses » nous le livre dans son état le plus pur.



Le Vin

Vinification en fûts de 200, 300 et 500 litres, avec levures indigènes et élevage sur lies.

2466 bouteilles de 75cl. Dosage : 0g/l

Les dates de mise en bouteille (mise en cave) et de dégorgement sont indiquées sur la contre étiquette de chaque bouteille. L'année de base de l'assemblage étant celle qui a précédé la date de mise en cave.



DEHOURS
& Fils