

ICONOCLASTE BLANC—CUVÉE ARTHUR 2020

La cuvée Iconoclaste est née d'une idée sortant des sentiers battus en Bourgogne : l'assemblage. Dans notre région, passée maître dans la promotion des terroirs et des vinifications parcellaires, cette pratique est peu répandue dans les structures de petites tailles. Et pourtant... Et si l'assemblage de différents terroirs pouvait donner un grand vin ? Chacun apportant pour l'un la minéralité, pour l'autre la richesse, pour un troisième la fraîcheur. Appellation Coteaux Bourguignons

Vinification et élevage : Débourage statique au froid pendant 24h, puis fermentation en cuves inox. Élevage 18 mois sans bâtonnage dont 12 en fûts anciens. Filtration douce et mise en bouteilles selon le calendrier lunaire.

Notes de dégustation : Le nez est riche, sur des fruits exotiques et des notes florales qui apporte de la complexité. La bouche est riche, ample mais fraîche avec une touche saline en fin de bouche, typique de l'aligoté.

A déguster à l'apéritif, avec un fromage de chèvre frais, curry de poulet ou un dessert.

Cépage : 60% Pinot Blanc 40% Aligoté
Production moyenne : 600 bouteilles.
Temps de garde optimal : 1 à 5 ans.
Alcool : 13% vol
SO₂ Total : <80mg/l (maximum autorisé 150mg/l)
Acidité vol : <0,60g/l (maximum autorisé 0,98g/l)

