

Domaine Sainte Barbe / Domaine des Chazelles

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT CUVÉE « PERLE DE ROCHE »

Bulles - Crémant de Bourgogne

DOMAINE SAINTE BARBE / DOMAINE DES CHAZELLES

Histoire

Un domaine familial construit avec patience et Courage. JN Challand a été longtemps un pionnier et un leader pour faire approuver l'appellation VIRE en cru. Jean Marie a appris la sagesse de son père mais aussi le travail bien fait. Il a développé avec le Domaine Sainte Barbe son savoir en culture Bio, reçu les agréments et succédant à son père, le domaine de Chazelles est aussi travaillé en BIO

Vignes & Vins

Surface du Domaine
12 Hectares

Travail de la vigne
Agriculture biologique certifiée depuis le millésime 2006

Les plus du domaine

Des vieilles vignes, un travail de fourmi et adapté à chaque parcelle de vignes. Peu de clones, donc une pureté dans l'expression du chardonnay, une concentration.

La cuvée ; les Chazelles ; une association de parcelles mais avec une dominante d'une très vieilles vignes située dans le village Viré. Les vignes sont 100% sur la commune de Viré.

En quelques mots

Un vin naturel, qui exprime les terroirs mais aussi un crémant sans soufre qui se présente superbement même après quelques jours d'ouverture.

Les vins

Vire Clessé ; un cru du Maconnais, sur deux villages Viré et Clessé.

Mais cette cuvée n'est produite que sur Viré.

La mineralité de ce vin permet de le servir sur tous les poissons blancs, les viandes blanches, et sa

Richesse soutient les fromages de chèvre, vache et même certains bleus.

Vinification

La vinification de nos raisins est naturelle et les vendanges sont manuelles, ceci pour le plaisir de vos sens.

Vendanges à maturité, pressurage immédiat, léger débourage, vinification en petite cuve parcelle par parcelle. Suivi des fermentations alcooliques avec uniquement des levures indigènes. (pas de levure ajoutée). Les fermentations malo-lactiques se font au rythme de l'hiver et du printemps. Les vins restent sur lie avant une mise en bouteille en Juillet/ aout.

Nos vins se profilent sur la minéralité et l'équilibre sans sucres résiduels, un style recherché au sein d'une appellation qui mûrit vite.

Le Domaine produit environ 45 000 bouteilles par an réparties sur 10
cuvées dont 6 parcelaires.

