



M A I S O N  
**CROCHET**

VIGNERONS, CHAMBRES ET TABLE D'HÔTES

## Auxerrois

Vin de France



**2018** restera sans aucun doute dans nos discussions pendant de longues années comme les anciens parlent de 1947. Des températures clémentes et de régulières pluies favorisèrent une pousse rapide de la vigne. Une floraison optimale et rapide donna une magnifique sortie de grappes. S'ensuivit à partir de mi juillet une sécheresse liée à une canicule. Quelques pluies salvatrices évitèrent un stress hydrique pour une maturation optimale des raisins présents en quantité.

Récolte le 12 Septembre 2018.

### TERROIR

Assemblage de 2 terroirs : limoneux-argilo de la Blaissière et argilo calcaire exposé Est près du village.

### VITICULTURE

Deuxième année de conversion en viticulture biologique. Les vignes sont enherbées. Les vendanges sont manuelles.

Rendement : 75 hL/ha

### VINIFICATION

Après un pressurage en pressoir pneumatique, la fermentation alcoolique se déroule en cuve. Des bâtonnages réguliers apportent gras et structure au vin.

Mise en bouteille : Décembre 2018

### DÉGUSTATION

Le nez est typique de l'Auxerrois sur la minéralité et les fruits jaunes. La bouche est fraîche et délicate.

Accord met/vin : Crustacés, poisson grillé.

*A servir entre 6 et 8 °C.*

*Alc. 12.5%*