

# Gryphées

BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE



**Cépage :** Chardonnay / **Sol :** Argilo-calcaire et calcaires à gryphées  
**Age du vignoble :** 35 ans / **Densité :** 8500 pieds/ha

La cuvée Gryphées tire son nom des fossiles présents sur cette parcelle de roche sédimentaire.



## Vignoble

Parcelle en cours de certification Bio, conduite en guyot simple avec des baguettes courtes pour garantir de petites rendements d'environ 35hL/ha. Nous réalisons une sélection méticuleuse des bourgeons et rameaux à conserver pour garantir une charge par pied garante d'une parfaite qualité. Les rangs sont enherbés naturellement et le sol est griffé et cultivé sous les ceps. Ces techniques permettent de prévenir l'érosion et garantir une biodiversité optimale dans nos parcelles. Nous cultivons la vigne en respectant son cycle biologique de la taille à la récolte afin d'exprimer pleinement ses nuances de millésimes en millésimes.



## Vinification

Nous récoltons les parcelles à pleine maturité en faisant des dégustations de baies chaque jour. Nous attendons que les grappes soient bien dorées. La récolte peut être manuelle ou mécanique suivant les parcelles. Elle commence tôt le matin pour assurer de récolter des raisins frais. Les raisins récoltés sont immédiatement pressés avec des cycles très lents pour avoir une extraction du jus tout en douceur et préserver les arômes. La fermentation dure environ 8-10 jours par les levures indigènes. Fermentation malo-lactique naturelle et élevage sur lies fines de 8 à 12 mois en cuve.



## Dégustation

Le nez est expressif, d'une complexité tout en fraîcheur. En bouche on retrouve un vin tendu, sans agressivité, évoluant vers des notes minérales associées à une touche épicée. Ensemble net et équilibré. Bonne persistance aromatique. Servir entre 9 °C et 13 °C. Potentiel de garde: 5 à 8 ans.



## Suggestion mets vins

Un accord mets-vin sûr de l'apéritif au fromage. Il se marie bien avec des crustacés, salade de fruits de mer, escargots de Bourgogne...ou encore sur un fromage de chèvre frais.

Château de Rougeon - 71390 Bissey-sous-Cruchaud - France

+33 (0)3 85 92 02 54 / +33 (0)6 95 93 06 71 / [contact@chateauderougeon.com](mailto:contact@chateauderougeon.com) / [www.chateauderougeon.com](http://www.chateauderougeon.com)