

## Fiche Technique

### **Côtes d'Auxerre La Ronce**

Région : Bourgogne - Yonne (Vignoble du Grand Auxerrois)

Appellation : A.O.C. Bourgogne Côtes d'Auxerre

Cuvée : La Ronce

Encépagement : 100% Pinot Noir très fin

Age moyen de la vigne :  $\frac{3}{4}$  22 ans,  $\frac{1}{4}$  13 ans

Sous-Sol : Jurassique supérieur, étage Kimméridgien Marne blanche

Situation : septentrional (avec micro-climat) Exposition : sud-ouest

Altitude : 175-193 m

Surface en production : 1ha10

Vendanges : manuelle

Rendement moyen : 30-35 hl/ha

Elevage : macération de vendange entièrement égrappée, remontage uniquement pas de pigeage et élevage en fûts de 1 à 4 vins pendant 13 à 15 mois, levures indigènes, pas de bâtonnage, très peu de SO<sub>2</sub>.

Certifié : agriculture biologique par Ecocert et biodynamique par Demeter