



VINCENT COUCHE

Voulez-vous Couche avec moi?

VIN DE FRANCE



Importation privée (caisse de 6 x 750 ml)

Pays : France

Région : Bourgogne

Millésime : NM



65 % Pinot noir
35 % Chardonnay



Alcool : 12,5 %



Raisins cueillis sur le vignoble à Molesme dans le Chablisien sur sols kimméridgiens (argilocalcaires et marneux). Assemblage des vendanges 2018 à 2022. Fermentation alcoolique avec levures indigènes. Vinifié en fût de chêne (à 30 %) et en cuve (à 70 %) pendant un peu plus d'un an. Sans sulfites ajoutés ni autre intrant.



Le travail et les divers millésimes utilisés ont abouti à un vin d'auteur, d'exception, d'une complexité nuancée. Tant au nez qu'en bouche, l'expression du pain grillé, de la pomme fraîche et de l'abricot se marient à merveille. Une acidité bien équilibrée complète le tout nous rappelant tout le savoir faire de Vincent Couche.



C'est au coeur de la côte des Bar, dans l'Aube, près du village de Buxeuil, que Vincent Couche installe son domaine de 15 hectares en 1996. Depuis, il y cultive ses vignes en bio et a été le premier en Champagne à obtenir la certification biodynamique Demeter. Cet amoureux de la biodiversité ira jusqu'à l'achat d'une forêt proche du vignoble servant de réserve naturelle, certifiée bio par Ecocert.

