

LES GRAVOCHES

DOMAINE LES TERRES D'OCRE

Les Gravochoes 03500 Chatel de Neuvre



<u>Appellation</u>	Saint Pourçain blanc
<u>Cépage / Variety</u>	70% Chardonnay & 30% Tressalier
<u>Age des vignes / Age of vineyards</u>	12 ans /12 years
<u>Terroir / Soil</u>	Sablo-argileux. <i>Sandy-clay.</i>
<u>Vinification / Wine making</u>	Vendanges manuelles. Vinification séparée des 2 cépages, débourage à froid, levures indigènes, fermentation alcoolique contrôlée à 19°C. Elevage en barriques (15% bois neuf), contenant 400 l et 228 l. <i>Manual harvest.</i> <i>Separate vinification of the 2 grape varieties, cold settling , indigenous yeasts , alcoholic fermentation controlled at 19 °C</i> <i>Ageing in barrels (15% new wood) of 400 l and 228 l.</i>
<u>Dégustation / Tasting</u>	Un très beau blanc sec, minéral et rond. Un vin d'une belle élégance mais avec du caractère. <i>A very beautiful dry white, mineral and round. A wine of a beautiful elegance but with character.</i>
<u>Conservation / Storage</u>	4 ans / 4 years
<u>Accords / Food pairing</u>	Beurre de truffes, artichauts farcis, poularde au Champagne, Neufchâtel, Morbier. <i>Truffle butter, artichokes stuffed, chicken in Champagne, Neufchâtel, Morbier.</i>