



EARL Germain BERNARD
Les Correaux
71570 LEYNES
Tél. 03 85 35 11 59
contact@chateaudescorreaux.com
www.chateaudescorreaux.fr

LEYNES AOC « Vieilles Vignes »

CEPAGE	Choix rigoureux de plants greffés selon nos désirs en Bourgogne
AGE DES VIGNES	40 à 70 ans
SUPERFICIE	1 ha
RENDEMENT	55 hl/ha
PRODUCTION ANNUELLE	7 000 bouteilles
NATURE DU SOL	Sol graveleux, sous-sol Trias gréseux
METHODE DE VINIFICATION	Récolte à pleine maturité, à la main en grappes entières, récolte méticuleuse et tri systématique, avant égrappage. Macération et conduite de la fermentation intracellulaire pendant 10 jours. A la fin de la macération, les arômes et tanins ont été extraits de la pellicule de la baie de raisin. Le raisin qui a cuvé est pressé pneumatiquement, il sera clarifié avec précaution. On élève alors le vin en cuve ou en foudre jusqu'à disparition du sucre résiduel et réalisation de la fermentation malolactique, puis stabilisation et soins. Le vin bénéficie d'un suivi attentif et soutenu pendant toute la durée de l'élevage.
MISE EN BOUTEILLE	A la propriété par le vigneron : après l'analyse de mise en bouteille, le vin est filtré modérément, puis tiré et bouché. Les bouteilles sont stockées jusqu'à pleine maturité, et conditionnées pour l'exécution de chaque commande, au jour le jour

Les raisins sont issus des vignes les plus âgées et les plus typiques du terroir de Leynes

La robe est d'un rubis soutenu. Le nez nous livre des parfums fruités et épicés.

C'est un vin charnu et complexe avec des notes de poivre et de vanille qui se marient agréablement au fruité.

A servir frais mais non glacé, de 13 à 15°C dans les 6 ans qui suivent le récolte des raisins : c'est le Bourgogne de l'accueil et le vin du savoir-vivre.

