



Couleur : Blanc

Appellation : Bourgogne

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Bourgogne

Nom du propriétaire : Dominic Derain

Géologie du sol : Argilo-calcaires

Encépagement : Chardonnay (90%) et Pinot blanc (10%)

Âge moyen des vignes : Jeunes vignes

Vinification : Pressurage direct, fermentation sur levures indigènes en cuves de fibre de verre

Élevage : 7 mois sur lies fines en cuves de fibre de verre

Conservation : 4 ans

Le domaine :

Tonnelier de métier puis régisseur de grands domaines, Dominique Derain s'est installé sur les coteaux de Saint-Aubin en 1988 où il s'inscrit comme pionnier du vin naturel sur de grands terroirs de la Bourgogne. Depuis que Dominique a pris sa «retraite» pour mieux célébrer la vie, le domaine est sous la main de Julien Altaber, son assistant de longue date, qui poursuit une même vision en signant des vins énergiques, authentiques et d'une grande pureté.