



Nos vins sont comme les enfants d'une fratrie. Tous issus du Chardonnay, ils se ressemblent mais possèdent chacun leur personnalité. Ils sont comme vous, comme moi. Tantôt réservés ou timides, tantôt séducteurs, joyeux ou rieurs, ils évoluent, mûrissent mais ne trichent jamais. Ils sont authentiques, en un mot, vivants. Au fil des millésimes et du temps, ils dévoilent leurs multiples facettes. Aimez-les simplement, tels qu'ils sont. Ils vous le rendront au centuple...

POUILLY-FUISSÉ « LES CHEVRIÈRES »



CES VIGNES ONT ÉTÉ PLANTÉES PAR MON PÈRE dans les années soixante. Elles ont été depuis léguées par leur propriétaire, Mlle Poissard, aux Hospices Civils de Beaune qui m'en ont confié une partie en fermage, le reste de la parcelle étant vinifié par les Hospices et proposé le jour de la célèbre vente. « Les Chevières » sont situées tout en haut de la colline dans le village de Chaintré, sur un mince sol d'argile reposant sur des strates de calcaire dur. C'est ainsi, le nom possède quelque chose de chevaleresque, presque royal ! Il n'est donc pas étonnant que ces « Chevières » au grand cœur constituent toujours une cuvée élégante et racée. Notes florales, fruitées, équilibre, longueur en bouche et minéralité se disputent à tour de rôle les faveurs du roi... et de vos sens ! Volailles nobles et crustacés de choix feront écho à sa complexité pour notre plus grand bonheur. Surtout après quelques années de patience...

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépage : Chardonnay ; **âge des vignes :** plantées en 1963 ; **vendanges :** manuelles ;
système de taille : Guyot, une baguette pliée à plat ; **fermentation et élevage :** en demi-muids (600 litres) pendant 12 mois.
Élevage supplémentaire de 12 mois en cuve inox sur lies fines ; pas de collage. Filtration si nécessaire



EARL DOMINIQUE CORNIN

Cuverie et dégustation
339 rue de Savy le Haut – 71 570 Chaintré

Mail : domaine@cornin.net
Web : www.cornin.net
Tél. : 03 85 32 90 87