



Domaine DES CHAUCHOUX

Le domaine a été créé dans les années 1920 par André Belleville. Depuis cette date, la quatrième génération a repris le flambeau. C'est dans les locaux que la production des 20 HA de vignes plantés actuellement est optimisée.

Aujourd'hui le domaine réunit les vignes du domaine MANIGLEY et celles du domaine des CHAUCHOUX. La production globale est de 130 000 bouteilles en année normale.

Le domaine travaille en lutte raisonnée. Aucun produit n'est mis en place dans les vignes sans obligation de qualité. Un suivi par des techniciens professionnels a lieu à chaque intervention.

La cueillette des raisins se fait par une machine à vendanger avec tri et égrappage.

Vins blancs : Vinification avec thermorégulation à 18°C de façon à extraire la finesse des arômes du chardonnay. Mise en fûts pendant la fermentation alcoolique.

Vins rouges : Macération à froid pendant 3 à 4 jours à 10°C afin d'extraire la couleur. Après 12 à 15 jours de vinification, pressurage et assemblages des jus avant la mise en fûts de chêne.

Elevage de 8 à 10 mois en fûts de chêne provenant de différentes régions de France, Allier et Vosges et parfois même des chênes provenant des Etats-Unis. Le pourcentage de fûts





Domaine DES CHAUCHOUX

neufs dépend du millésime, de l'appellation et de la cuvée (en général 20 à 25%).

Les Vins Blancs

Bourgogne Chardonnay

Rully La Créé

Rully Les Chauchoux Monopole

Rully 1er Cru Montpalais

Les Vins Rouges

Rully Montmorin

Rully Les Chauchoux Monopole

Rully Chaponnière