



Un grand vin ne se fait jamais sans un bon raisin...

C'est pour cette simple et unique raison qu'au Domaine André Bonhomme nous sommes partisans d'une viticulture biologique.

Ainsi, nous travaillons de la manière la plus traditionnelle possible avec un labour des sols nous permettant une suppression totale des désherbants chimiques. De plus, les produits de traitement que nous utilisons sont reconnus par la certification biologique (cuivre et soufre).

Quant au nombre de passages ils sont minimisés, nous cherchons à ce que la vigne retrouve le plus possible ses défenses naturelles.

Cette démarche nous permet de préserver la microfaune de nos sols, essentielle à leur bon fonctionnement. L'harmonie entre la plante et son environnement est un facteur déterminant quant à la production de raisins de qualité, et l'élaboration de vins généreux pour les sens représentatifs de leurs terroirs.

Une des grandes clés du Domaine André Bonhomme concerne la récolte. Ici encore notre Domaine se démarque puisqu'il s'agit d'un des rares domaines de l'appellation Viré Clessé à vendanger 100% de ses parcelles manuellement. Un gage de qualité obligatoire partout dans les grands crus bourguignons.