

BOURGOGNE CÔTES D'AUXERRE CHARDONNAY



DEGUSTATION



Robe jaune pâle, s'expriment des parfums de fleurs blanches, d'amandes et de pain grillé. En bouche la grande minéralité vient faire ressortir la typicité de nos sols, pour ensuite finir sur des saveurs de miel.



Garde de 2 à 5 ans. A boire dans sa jeunesse et sa fraîcheur.
Servir à 10 – 12°C



Suggestions d'accompagnement : Viande Blanche, crustacés, poisson en sauce charcuterie, poularde, fromage tel que l'Epoisses, le Langres

| | |
|-----------------------------------|--|
| Cépage : | 100% Chardonnay |
| Origine & Exposition : | Village de Saint-Bris le Vineux, Exposition sud-Ouest |
| Terroir : | Portlandien, couche supérieure du Jurassique, Calcaire |
| Age des vignes : | 30 ans |
| Densité de plantations : | 7 800 ceps par Hectare |
| Taille : | Guyot Simple |
| Rendements : | 60 hl/ha |
| Culture : | Raisonnée |
| Degré Alcool : | 12 % vol |

VINIFICATION

- Vendanges mécaniques
- Pressurage direct, débordage statique. Fermentation à température Contrôlée (16-18°C) pour la cuve
- Fermentation alcoolique et Malolactique totale
- Élevage sur lies fines de novembre à mi avril.
- Collage et filtration avant mise en bouteilles.
- La thermorégulation permet d'effectuer les fermentations à basse température afin de développer tous les arômes. L'élevage se fait 100% cuve inox pour conserver la fraîcheur et le fruité du vin (environ 10 mois).