

Bourgogne Blanc « Les Chères » 100% Chardonnay 2023 - AOP

Le terroir

D'une seule parcelle exposée plein sud, sol de structure argilo-calcaire, climat « *Les Chères* ».

Le cépage

Chardonnay, raisin blanc à jus blanc, vignes de 10 à 35 ans.

Le mode de culture

Densité de plantation 8 500 pieds/ha, conduit sur fil inox, taille Guyot arcure de 8 à 10 yeux, notre démarche en viticulture raisonnée permet de contrôler la vigne et de limiter les traitements. Le rendement moyen de 50 hL/ha, et la récolte est manuelle.

La vinification

Courte macération pelliculaire, léger pressurage pneumatique, fermentation alcoolique à basse température et élevage pendant 3 à 4 mois. Fermentation malolactique complète afin d'obtenir un vin plus rond et souple. Assemblage et filtration. Faible teneur en sulfite.

La cuvée

Apparence légère de couleur or, arômes délicats de fruits à noyaux, de pomme et poire, des notes beurrées et briochées, ainsi que du citron vert. C'est un vin facile à boire, avec un bel équilibre et une structure aromatique assez complexe.

Mets et vins

Sur une volaille à la crème, des poissons en sauce, en accompagnement de fruits de mer ou plateau de fromage, ou simplement à l'apéritif.

La présentation

En bouteille bourgogne teintée de 75 cL.

Carton à rabat de 6 bouteilles.

En Magnum antique ciré.

En bag in box rempli sous vide de 5 L et 10 L.

Adhérent Gencod Ean France

