

Bourgogne Blanc « Chèvrerie » 100% Chardonnay 2023 - AOP

Le terroir

Issu d'une parcelle unique orientée plein sud, sol à structure argilo-calcaire, climat « Chèvrerie ».

Le cépage

Chardonnay, raisin blanc à jus blanc, vignes âgées de 45 à 55 ans.

Le mode de culture

Densité de plantation de 6 500 pieds/ha, palissage standard, taille Guyot avec 8 à 10 yeux. Notre approche de viticulture durable nous permet de contrôler la vigne et de limiter les traitements. Le rendement moyen est de 35 hL/ha, et la vendange est manuelle, effectuée dans de petits paniers directement mis sous presse.

La vinification

Vendange entière, courte macération sur peaux, pressurage pneumatique très léger, fermentation alcoolique en fûts de bois à basse température et élevage de 8 à 12 mois. Fermentation malolactique complète pour obtenir un vin plus rond et plus souple avec un léger bâtonnage. Assemblage et filtration légère. Faible teneur en sulfites.

La cuvée

Robe dorée légère, arômes délicats de fruits à noyau, pêche et poire, notes beurrées et briochées, ainsi que des touches de citron vert et de citron. C'est un vin délicat, avec un bon équilibre et une structure aromatique complexe.

Mets et vins

À servir avec une volaille à la crème, un poisson grillé, des fruits de mer ou un plateau de fromages, ou tout simplement en apéritif.

La présentation

Dans une bouteille bourguignonne antique lourde de 75 cL scellée à la cire.

Bouteilles numérotées.

Caisse de 6 bouteilles à rabats.

Adhérent Gencod Ean France

