

BOURGOGNE CHARDONNAY

Superficie: 1.21 hectares

Production moyenne : 55 hl/ha Degré 12.5°

Age des vignes : 25 ans

Cépage : Chardonnay



Vieillissement :

Elevage moitié en fûts, moitié en cuve et assemblage avant la mise en bouteille.

Origine du bois (France): Allier ,Vosges et Bertranges

Viticulture :

Taille des vignes : Guyot simple

Vendange manuelle

Effeuillage

Triple tri : à la vigne (deux fois) et à la cuverie sur table de tri vibrante.

Vinification :

Les raisins sont pressés dès leur arrivée en cuverie. Nous pratiquons une fermentation alcoolique à basse température (10°C) pour garder tous les arômes.

Levures indigènes.

Les vins sont mis en fûts en début de fermentation alcoolique pour gagner en complexité et en permettre une meilleure harmonie bois-vin.

Elevage

Elevage sur lies fines en fûts et en cuve.

Fermentation malo-lactique

Filtration juste avant la mise selon la turbidité.

Elevage pendant 12 mois en fûts.

Mise en bouteilles en jour lunaire favorable.

Conseils de dégustation :

Robe dorée et brillante.

Nez plaisant aux notes fruitées.

Bouche ronde avec un beau volume typique du Chardonnay.

Accords mets-vins :

Apéritifs, poissons, fruits de mer, entrées délicates