



VIGNE

Situation :

- ▶ Nuits-st-Georges

Lieu-dit :

- ▶ Maladières

Terroir :

▶ Ce vin provient de vignes de piémont. Les terrains sont variés selon les zones géographiques : marnes et calcaires marneux, sols blanchâtres ou gris clair, profonds et peu caillouteux.

Cépage :

- ▶ Chardonnay

Superficie :

- ▶ 1,27 ha

Rendement max autorisé :

- ▶ 68hl/ha

Date(s) plantation(s) vignes :

- ▶ 1986, 1987 et 1989

VENDANGES

- ▶ Vendange manuelle
- ▶ Transport du raisin en caisse
- ▶ Passage sur table vibrante puis table de tri

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vinification :

▶ Pressurage en grappe entière puis début de la fermentation en cuve inox avec levures indigènes à base température, entre 18 et 20°C pour garder la fraîcheur.

Elevage :

- ▶ En fût de 300L entre 9 et 10 mois
- ▶ 20% de fûts neufs

CONSEILS

Température service :

- ▶ 10 à 12°

Commentaires du Vigneron :

2017 2018 2019 2020

2021

- ▶ Robe : or clair limpide et cristalline, d'un léger jaune doré à reflets verts.
- ▶ Nez : fleurs blanches, aubépine, citronnelle, arôme d'amande et de noisette sous des accents miellés, beurrés, nuancés de fougère, d'épices, de marron glacé.
- ▶ Bouche : vin aromatique, fruité, fin sans être léger, ample sans être pesant, onctueux et ferme, sec et caressant, enveloppé et assez profond, peu charpenté mais persistant.

Accords mets-vins :

- ▶ Apéritifs
- ▶ Poissons fins et fruits de mer
- ▶ Tartes à l'oignon
- ▶ Tourte
- ▶ Volaille et viande blanche
- ▶ Fromages comme le brie, le vacherin, le saint-nectaire, le mont-d'or ou encore le beaufort, le comté et la gamme des gruyères.

Potentiel de garde :

- ▶ 0 à 10 ans



Bourgogne Chardonnay