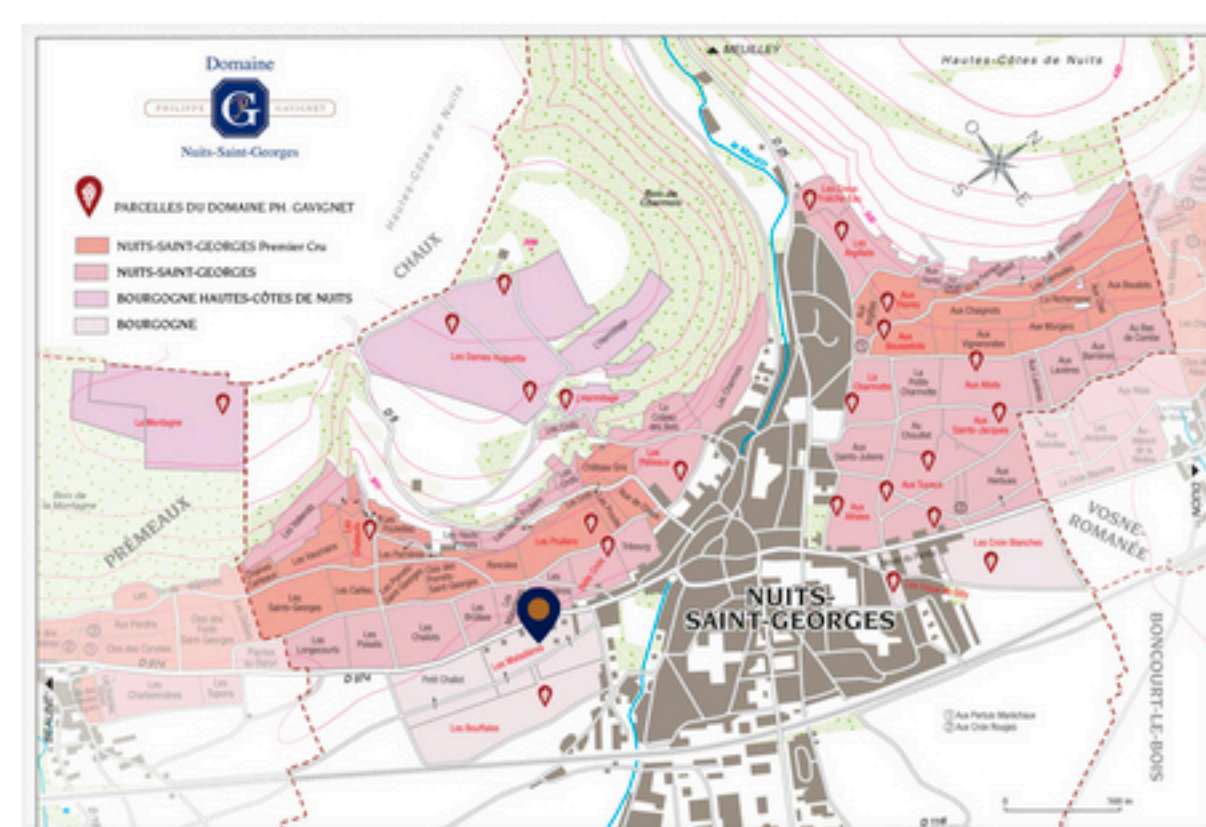




VIGNE

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 : éclatante de jaune blé.
- Nez : déjà ouvert, fruits blancs frais (pêche de vigne/ poire) représentant fidèles du cépage. Puis à l'aération notes légère et florales (tilleul/ acacia).
- Bouche : ronde, sphérique, juteuse. L'aromatique est envoûtante en finale avec une acidité présente et fondue.

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