



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 : jaune Jasmin.
- ▶ Nez : le vin se donne sur des notes de noisettes et d'amande; puis les fruits blancs prennent le dessus à l'aération (pêche/ poire).
- ▶ Bouche : sapide et fraîche; la salinité donne un véritable support de longueur en bouche.

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