



## 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 pâle.
- ▶ Nez : très élégant et intense; il évoque la tarte au citron meringuée, la noisette et le beurre frais.
- ▶ Bouche : propose un bel écho aux arômes et se caractérise par sa justesse, son équilibre, sa fraîcheur.

### 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**