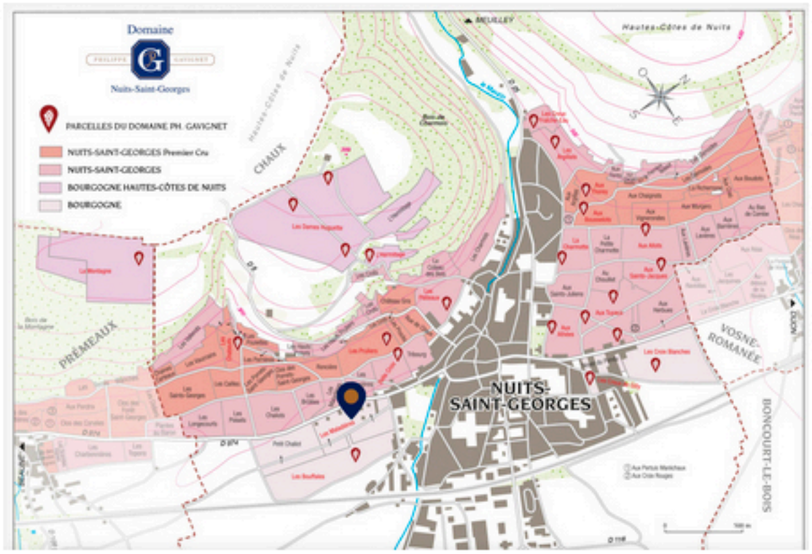

Bourgogne Chardonnay

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 | 2022

- Robe : éclatante, jaune paille.
- Nez : gourmand et attrayant, avec des notes briochées, pâtissières et de noisettes, mêlées à un arôme de pêche blanche macérée.
- Bouche : Le tactile en bouche est cohérent avec le nez est laisse en finale un léger amer salivant. Belle longueur.

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