



## 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 :

- ▶ 1987, 1988 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	2023	

- ▶ Robe : jaune claire aux reflets dorés.
- ▶ Nez : agréable et flatteur ; dévoile une palette aromatique de fruits blancs (pêche, pêche de vigne) et de brioche.
- ▶ Bouche : on retrouve ces saveurs enrobées dans une touche miellée ; support de sucrosité et 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



Bourgogne Chardonnay

