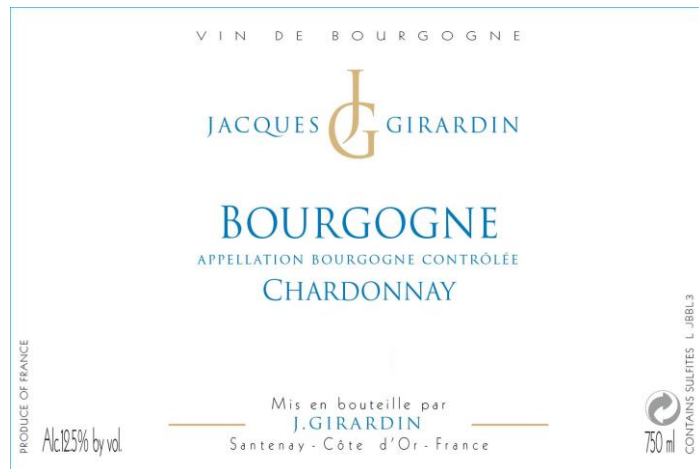


BOURGOGNE CHARDONNAY



Superficie: 1.21 hectares
Production moyenne : 55 hl/ha Degré 12.5°
Age des vignes : 25 ans
Cépage : Chardonnay

Vieillessement :

Elevage moitié en fûts, moitié en cuve et assemblage avant la mise en bouteille.
Origine du bois (France): Allier ,Vosges et Bertranges

Viticulture :

Taille des vignes : Guyot simple
Vendange manuelle
Effeillage
Triple tri : à la vigne (deux fois) et à la cuverie sur table de tri vibrante.

Vinification :

Les raisins sont pressés dès leur arrivée en cuverie .Nous pratiquons une fermentation alcoolique à basse température (12°C) pour garder tous les arômes.
Levures indigènes.
Les vins sont mis en fûts en milieu de fermentation alcoolique pour un meilleur équilibre avec le bois

Elevage

La fermentation malo-lactique s'effectue en fûts et cuves puis élevage sur lies
Filtration légère juste avant la mise selon la turbidité.
Mise en bouteilles après 12 mois d'élevage

Conseils de dégustation :

Robe dorée et brillante.
Nez plaisant aux notes fruitées.
Bouche ronde avec un beau volume typique du Chardonnay.

Accords mets-vins :

Apéritifs, poissons, fruits de mer, entrées délicates