

Bourgogne Blanc

TERROIR NOBLE

VIGNOBLE

Les vignes sont situées uniquement sur les communes de Chassagne, Puligny et Meursault.

Le sol est argilo-calcaire.

Chardonnay. La taille s'effectue en Guyot (Poussard) avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage). L'âge moyen des vignes est de 35 ans.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur ceps. En cuverie, après un léger foulage les raisins sont pressés à l'aide de nos pressoirs pneumatiques. Suite à un léger débouillage, le moût de raisin est mis en fûts de chêne français de 500 litres (pas de fûts neufs) dans lesquels se dérouleront les fermentations alcooliques et malolactiques en levures et bactéries indigènes. L'élevage se fait sur lies fines durant 10 mois. Sans bâtonage. Un mois avant la mise en bouteille, le vin des différents fûts est soutiré en cuve. La mise en bouteille suivant les rythmes du calendrier lunaire et biodynamique est précédée d'un léger collage et d'une légère filtration



NOTE DE DÉGUSTATION

Vin aromatique avec des notes fruitées, florales et beaucoup de gourmandises en bouche. Beaucoup de fraîcheur et de minéralité.

ACCORDS

Crustacés, pour l'apéritif, accompagnement d'une planche de charcuteries et fromages.

SERVICE

12°C