

Bourgogne Blanc

CUVÉE SAINT-VINCENT

VIGNOBLE

Les vignes sont situées sur l'aire d'appellation régionale de la Côte de Beaune (sur les communes de Meursault, Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet) en limite d'appellation village et sur les Hautes-Côtes de Beaune dans le secteur proche de Saint-Romain.

Le sol est argilo-calcaire.

Chardonnay. La taille s'effectue en Guyot avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage). L'âge moyen des vignes est de 45 ans.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur ceps. En cuverie, après un léger foulage, les raisins sont pressés à l'aide de pressoirs pneumatiques.

Suite à un léger débourage, 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 6 mois. Sans bâtonage. Trois mois avant la mise en bouteille, le vin des différents fûts est soutiré en cuve. La mise en bouteille est précédée d'un léger collage et d'une légère filtration. La mise en bouteille se fait selon le calendrier lunaire.



NOTE DE DÉGUSTATION

Vin aromatique avec des notes fruitées, florales et beaucoup de gourmandises en bouche. Une bouche riche et équilibrée avec une finale minérale.

ACCORDS

Pour l'apéritif, accompagnement d'une planche de charcuteries et fromages, sur des crustacés, poissons, crudités et viandes blanches.

SERVICE

12°C