



## BOURGOGNE BLANC 2017

Cette année, la Bourgogne fait figure d'exception en France. Epargnés, par le gel ou la grêle, nous avons signé un millésime qualitatif et quantitatif. Il se savourera dans sa jeunesse. Les blancs ont un bel équilibre, ils allient minéralité, tension et élégance.

### LA PARCELLE

Cépage : Chardonnay  
Orientation : sud-est  
Sol : argilo-calcaire  
Age de la vigne : 25 ans

### VINIFICATION ET ELEVAGE

Les raisins sont vendangés manuellement et les grappes entières sont pressées. La fermentation alcoolique, suivie de la fermentation malolactique, s'opèrent naturellement dans des fûts neufs et des fûts d'un ou plusieurs vins. Durée de l'élevage: 11 mois.

### DÉGUSTATION MILLÉSIME 2017

#### Notes de dégustation

Robe : brillante de couleur jaune avec des reflets verts  
Nez : brioché et boisé  
Palet : bouche harmonieuse avec une belle rémanence  
Potentiel de garde : 4 ans  
Accords mets / vins : accompagne parfaitement un apéritif ou un poisson  
Température : 12/13°C

