



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

