

BOURGOGNE CHARDONNAY 2017



MILLÉSIME

Après un début d'année froid et sec, les températures s'élèvent rapidement fin mars, déclenchant une reprise rapide du cycle végétatif. Quelques gelées matinales impactent une partie du vignoble fin avril mais sans dégât majeur. La période de floraison se déroule en quelques jours début juin par un superbe temps. L'été est chaud et ensoleillé mais délivre quelques pluies d'orage bienvenues pour aider la plante à entrer dans le stade de véraison. Les vendanges s'effectuent début septembre avec une météo idéale et une qualité sanitaire des raisins irréprochables.

VIGNOBLE

Ensemble de parcelles sélectionnées à la fois sur la Côte de Beaune, la Côte chalonnaise mais aussi sur les Hautes Côtes. Les raisins sont vinifiés de façon séparée, puis rassemblés sur une seule et même cuvée.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée Vendange manuelle : 50 % Vendange mécanique : 50% Sol : Argilo-limoneux

Surface: 775.90 ha Altitude: 250-300 m

Age moyen des vignes : 30 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.

50 % raisins foulés, 50 % raisins égrappés.

10 mois

5% en fûts, 95% de cuves inox

12,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Un vin pimpant, d'une belle saveur fruitée acidulée. La bouche est souple et gourmande.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal pour l'apéritif et avec des hors d'œuvres.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2019-2022

