



**MAISON
ARNAUD BOUÉ**

**BOURGOGNE
FRANCE**

BOURGOGNE BLANC

Ce vin est issu de parcelles sélectionnées, conduites en vignes étroites. Géologiquement, les 2 parcelles reposent sur une dalle de calcaire datant du Jurassique. Le premier terroir, plus au sud, est profond, avec un bel ensoleillement. Le deuxième est plus pauvre, plus caillouteux ce qui va renforcer la minéralité.

Vinification et élevage : Raisins pressés entiers. Débourageage statique au froid, puis fermentation en fûts. Élevage 10 mois. Pas de fûts neufs. Filtration douce et mise en bouteilles, selon le calendrier lunaire.

Notes de dégustation : Sur ce vin, le nez est ouvert, axé sur les fruits mûrs, abricot, litchis, agrumes. Avec une faible proportion de bois neuf, on retrouve le chardonnay brioché. La bouche est souple, ronde mais fraîche, toujours sur ces arômes de pâtisseries et de fruits bien mûrs. A déguster à l'apéritif, casse-croûte entre amis, plateau de charcuterie.

Cépage : 100% Chardonnay

Production moyenne : 3800 bouteilles.

Temps de garde optimal : 1 à 5 ans.



SAS ARNAUD BOUÉ

SOCIÉTÉ AU CAPITAL DE 358 000€, IMMATRICULÉE 820 754 596 RCS DE DIJON

APE : 4634Z - SIRET : 820 754 596 00022 - TVA : FR86820754596