

BOURGOGNE BLANC 2021

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 12 mois, sans bâtonnage dans des fûts anciens. Filtration douce et mise en bouteilles, selon le calendrier lunaire.

Notes de dégustation : Sur ce vin, le nez est ouvert, floral et axé sur les agrumes. Avec une absence de bois neuf, on retrouve le chardonnay brioiché. La bouche est souple, ronde mais fraîche, toujours sur ces arômes de pâtisseries et une note citronnée.

A déguster à l'apéritif, casse-croûte entre amis, plateau de charcuterie.

Cépage : 100% Chardonnay

Production moyenne : 3850 bouteilles.

Temps de garde optimal : 1 à 5 ans.

Alcool : 12,5% vol

SO2 Total : <60 mg/l (maximum autorisé 200mg/l)

Acidité vol : <0,74 g/l (maximum autorisé 0,98g/l)

