Bourgogne Blanc



Dégustation

Au nez, le vin est très aromatique, avec des notes de fruits exotiques.
La bouche est très fruitée et souple, avec des arômes de pêche blanche.
Une cuvée rafraîchissante, à boire dans les 2 à 3 ans.

Terroir

Assemblage de différentes parcelles sur La Roche-Vineuse et Chaintré.
Les sols sont tous argilo-calcaires du Quaternaire.

Viticulture

Cépage: Chardonnay
Densité: 8000 pieds/ha
Rendement moyen: 50 hl/ha
Travail du sol
Vendanges à la main

Vinification

Pressurage direct en vendange entière.
Léger débourbage.
Fermentation alcoolique et malolactique en cuve Inox.
Soutirage, puis légère filtration avant mise en bouteilles.
Durée d'élevage en cuve Inox d'environ 16 mois. Pas de collage.