



Bourgogne Blanc



Histoire

Les vignes sont situées dans le bas de la commune de Chainré (environ deux hectares).

Le sol est argilo-calcaire du Quaternaire.

Terroir

Assemblage de différentes parcelles sur La Roche-Vineuse et Chainré.

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 débourageage.

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.

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.