

## BOURGOGNE Chardonnay

### Terroir

**Situation :** bas du village de Pommard, au delà de la Nationale Beaune - Chagny.

**Lieu-dits :** "La Tournée" et "Les Grandes Carelles", proches l'un de l'autre.

**Superficie :** 0,55 hectare

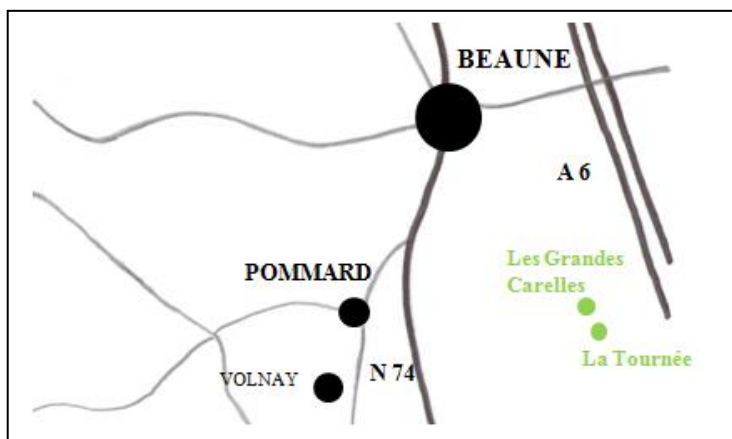
**Altitude :** 220 mètres

**Géologie :** couche argilo-calcaire

**Age moyen des vignes :** 36 ans

**Cépage :** Chardonnay

**Rendement moyen :** 55 hl/hectare



### Conduite de la vigne

Les vignes sont taillées en guyot, ébourgeonnées puis palissées selon la technique bourguignonne traditionnelle. La fertilisation est raisonnée. Griffage régulier des sols. Tris successifs manuels de la récolte.

### Vinification

Vinifié en cuve inox avec thermorégulation entre 18 et 21°C.

Les vins sont ensuite mis en fûts de chêne pendant une durée de 10 mois.

**Date de mise en bouteille :** de juillet à septembre

**Production annuelle :** 4000 cols

**Caisses produites (12 bouteilles) :** 330

**Degré d'alcool :** 12,5 % vol



### Commentaire de dégustation

Sa robe très jeune est brillante, étincelante, de couleur jaune pâle à reflet vert.

Son nez ouvert, puissant et de bonne intensité, offre une belle palette aromatique, complexe, mêlant des notes minérales, fruitées, même florales. Avec la maturité, apparaissent des notes miellées.

En bouche, l'attaque est vive, nerveuse, enveloppée d'un moelleux bien agréable.

### Conservation

A boire dès maintenant, mais s'épanouira à partir de 3 ans. Il peut vieillir 5 à 6 ans.

### Accords met-vin

Charcuterie dont le jambon persillé. Poissons et fruits de mer.

Les fromages tels que Comté, Beaufort, Brie, Vacherin et Gruyère se marient également très bien.

### Service

Il sera servi en apéritif ou pour la dégustation entre 11 et 12°C et 12 à 14°C en accompagnement de mets.