



BOURGOGNE CHARDONNAY

2019

LE VIN

Appellation : AOP Bourgogne Chardonnay

Aire de Production: Bourgogne, France

Plateaux Argilo-Calcaires de Serrigny
dans le Tonnerrois

Cépage : Chardonnay (100 %)

Couleur : Blanc

Sol/Sous-sol : Portlandien

Densité de plantation :

6500 pieds / hectares

Rendement : 42 Hl/Ha

Age moyen des Vignes : 25 ans

Surface cultivée : 3 hectares 30

Taille : Guyot double

Vendanges : mécaniques,

le 20 septembre 2019

LE MILLÉSIME

A un hiver doux succède un printemps automnal marqué par des gelées légères début avril.

Courant mai, la vigne se développe bien, une vague de chaleur parcourant la Bourgogne jusque début juin.

L'été connaît une chaleur importante couplée à un manque d'eau très marqué dans l'Yonne (-50% par rapport à la normale), ainsi les vignes bénéficient d'un excellent état sanitaire jusqu'aux vendanges.

Ces deux phénomènes conjugués font de 2019 un millésime très riche, franc, d'une grande pureté aromatique et d'une belle richesse en bouche, mais dont les degrés naturels sont élevés.

DÉGUSTATION

Frais et Fruité

Vin produit sur une surface de 3 hectares 30.

Il est vinifié en cuve thermorégulée où il effectuera sa fermentation alcoolique et malolactique, collage à la bentonite et filtration.

Robe limpide et brillante, un nez rafraichissant et citronné et une bouche florale, tout en finesse...

Vin friand sur des notes d'agrumes, dont la finesse et la fraîcheur feront merveille à l'apéritif.

Le Bourgogne Chardonnay accompagne également vos buffets froids d'été, les crustacés et plateaux de fruits de mer.

A boire jeune, sur la fraîcheur, dans les 3 à 4 ans.

