



BOURGOGNE CHARDONNAY

2022

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 : 68 Hl/Ha

Age moyen des Vignes : 25 ans

Surface cultivée : 3 hectares 64

Taille : Guyot double

Vendanges : mécaniques,

le 8 septembre 2022

Certification : HVE

LE MILLÉSIME

Le millésime 2022 était très attendu après une année 2021 compliquée et il a tenu toutes ses promesses.

Un mois de mai chaud favorise une évolution rapide de la végétation et une belle floraison annonciatrice d'un millésime précoce. La sécheresse estivale contribue au maintien d'un excellent état sanitaire mais certaines parcelles (plus jeunes) souffrent de ce manque d'eau.

Des pluies providentielles en août offrent au millésime 2022 un bel équilibre entre richesse en sucre et acidité.

Alliant concentration et vivacité, les arômes de fruits frais caractérisent ce millésime très équilibré, déjà gourmand sur la jeunesse.

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.

