



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 : 64 Hl/Ha

Age moyen des Vignes : 25 ans

Surface cultivée : 3 hectares 64

Taille : Guyot double

Vendanges : mécaniques,

le 05 septembre 2025

Certification : HVE

LE MILLÉSIME

Après un net déficit en pluie de février à juillet, un débourrement très précoce et une canicule en août, c'est un épisode intense de pluie mi-août qui va relancer les maturités et dicter la date de départ en vendanges.

Afin de préserver la qualité de la récolte (état sanitaire des raisins) et conserver le meilleur potentiel aromatique, nous avons débuté ces vendanges mécaniques fin août.

Ainsi le millésime 2025 allie un caractère vif, frais et fruité soutenu par une acidité structurante. Ce millésime équilibré présente un beau potentiel de garde.

BOURGOGNE CHARDONNAY 2025

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.

