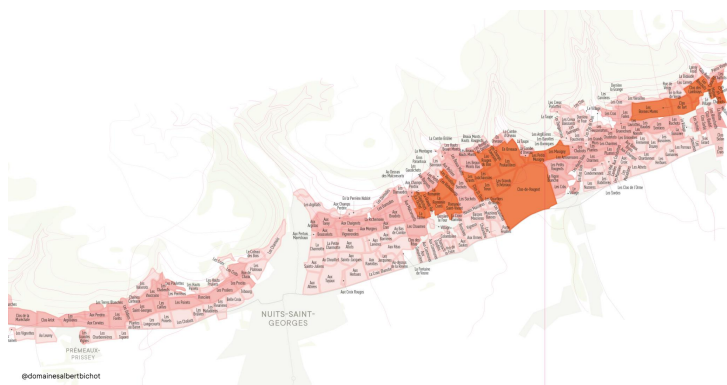




SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Chardonnay

TERROIR

Sols argilo-calcaires

PRÉSENTATION

Ce vignoble est situé entre 300 et 400 mètres d'altitude sur des versants de vallées ou des plateaux à l'ouest de la célèbre Côte de Nuits. Les orientations varient du sud à l'est, captant un maximum de soleil. Le climat est souvent plus rude. Conjugué avec l'influence de l'altitude, la maturation du raisin est plus tardive et souvent plus lente que sur la Côte. Il en résulte des vins frais et fruités, d'une agréable vivacité.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines : 70% en cuves inox et 30% en fûts de chêne durant 9 à 11 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet d'une belle intensité avec une dominante d'arômes de fleurs blanches et de fruits jaunes (prune, mirabelle). Franche et équilibrée, la bouche dévoile une agréable fraîcheur et une belle minéralité.

SERVICE

Servir entre 10 et 12°C.

A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 4 ans.

ACCORDS GOURMANDS

Poissons et fruits de mer cuisinés simplement

Viandes blanches et volailles grillées ou en sauce légère

CITATIONS

Wine Spectator : 88/100 (2022)

Wine Spectator : 87/100 (2020)

Wine Spectator : 88/100 (2018)

