

Bourgogne Côte d'Or

Cépage

100% Chardonnay

Terroir et Vinification

Sol calcaire, la vigne est dans un clos situé à Puligny. Agriculture durable avec labour de la vigne et effeuillage. Vendange mécanique avec égrappage à 100%. Vinification traditionnelle avec fermentation malolactique et élevage en fûts de chêne pendant 10 mois comme nos 1er Crus. Assez inhabituel pour un Bourgogne Côte d'Or

Dégustation

Apparence: discrète couleur or clair

Nez: amandes, fruits secs et fleurs blanches coexistent

Bouche: notes beurrées ou miellées ainsi que des épices comme la cannelle. Charnu et souple, il présente également une bonne acidité. Tout est en harmonie.

Accords mets et vin

Idéal avec des plats sucrés / salés, du poisson, de la cuisine asiatique, du fromage comme le «Soumaintrain»
Température de service: 10 à 12 °C

Potentiel de garde

3-5 ans

