

Bourgogne Côtes d'Auxerre Blanc

Cépage

100% Chardonnay

Terroir

Kimméridgien. Exposition Sud sur des terroirs argilo- calcaires.

Age des vignes

30 ans

Mode culturale

Culture raisonnée. Densité de plantation : 8000 pied/Ha - Taille guyot simple.

Vinification

Parcelles à faible rendement (50HL/Ha). Les raisins sont vendangés à la machine, égrappés puis pressés à basse pression. 50% de la cuvée est élevé en fût de chêne et 50% dans des cuves inox thermo-régulée pendant 11 mois, suivi d'un assemblage de 6 mois en cuve.

Dégustation

Couleur or doré, nez fleur d'accacia subtil note de poire. Bouche gourmande. Il développe une belle richesse aromatique. A déguster avec une terrine de poisson et une viande blanche. Servir entre 11-12°C. 5 ans de garde.

