

BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS Cépage 100% Chardonnay

Localisation

Une seule parcelle située à 425 mètres d'altitude sur la commune de CHEVANNES avec une exposition sud-est.

Superficie

24 ares 89 ca

Production

1850 Bouteilles

Age moyen

25 ans

Sol

Argilo-calcaire dominante calcaire.



BIODYVIN

Vendange

Manuelle en caisse, passage de la récolte sur 3 tables de tri.

Cuaison

Les raisins non égrappés sont pressés et le moût est mis en cuve inox pour un léger débourbage. Départ de la fermentation par les levures indigènes en fût de chêne. Pas d'enzymage.

Pressurage

Pressoir pneumatique, séparation des jus de goutte et des jus de presse.

Elevage

Elevage en fûts pendant 12 mois. Pourcentage maximum de fût neuf : 0 à 15 % max. Filtration et Mise en bouteille au Domaine par nos soins, selon les rythmes de la lune.

Typicité

Très typé Chardonnay « d'altitude ». On observe une belle tension minérale. La fraîcheur du vin est équilibrée par le travail de cave. La vinification et l'élevage en fût de plusieurs vins lui apportent une pointe de gras sans que le bois prenne le dessus.

