

HAUTES COTES DE BEAUNE Blanc



Certifié par Ecocert

Marque de la biodynamie contrôlée



CEPAGE : Chardonnay.

MODE DE CONDUITE : Vignes basses traditionnelles, 10 000 pieds/ha, et vignes en lyres.

SOL : Calcaire.

AGE DES VIGNES : Planté entre 1970 et 1990 (parcelle de Cras).

VENDANGE : Manuelle.

VINIFICATION : Typique des grands vins de Bourgogne : le jus de raisin est, aussitôt après pressurage, mis en fûts de chêne où il fait ses fermentations et reste sur dépôt au moins 11 mois. Pas de pompage pour la mise en bouteilles.

CHAPTALISATION : Très modérée.

CONSEIL DE L'ŒNOLOGUE :

Type de vin : Le cépage, le terroir et la vinification lui confèrent une grande typicité Bourgogne : vin puissant, bouqueté, long en bouche. Arômes d'agrumes, truffes blanches.

Dégustation : A boire sans attendre.

Température de service : Entre 12 et 15°C

A déguster sur un poisson en sauce, sur un saumon fumé ou un poulet Gaston Gérard. A essayer aussi sur un Comté fruité.