

Bourgogne Chardonnay "Les Charmes" 2018

AOC Bourgogne, Bourgogne, France



PRÉSENTATION

Cette cuvée provient d'un assemblage de vins issus de 60% de Maconnais dans la région de Lugny et 40% de Montagny en Côte Chalonnaise.

Ces deux sols apportent chacun quelque chose de différent à cette cuvée :

Les vins de Lugny, avec la calcaire, apportent de la fraîcheur et une structure minérale : nous pouvons retrouver des arômes de citron, pamplemousse et de rose.

Les vins de Montagny apportent quand à eux des notes de poire mûre et de pêche. En bouche, le vin est toujours frais, énergétique, séduisant et riche en saveurs épicées.

LE MILLÉSIME

19500 bouteilles, 180 magnums et 12 jéroboams ont été produits pour le millésime 2018.

SITUATION

Ce vin est un assemblage issu de parcelles situées en Saône-et-Loire sur l'appellation Lugny.

TERROIR

Le terroir «les Charmes» est un terroir situé à l'est de l'appellation, exposé plein sud, sur des calcaires très blancs.

Le calcaire présent sur ce sol permet de contenir le caractère solaire de ce lieu en compensant par une certaine fraîcheur la richesse naturelle de ces vins.

VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles et suivie d'un pressurage long de 3 heures.

L'élevage a lieu en cuve inox pour une durée de 14 mois.

Nous n'utilisons jamais d'élevage sous bois pour conserver la fraîcheur et la pureté de ce terroir.

CÉPAGE

Chardonnay 100%

DÉGUSTATION

Ce Bourgogne blanc est frais, ample, harmonieux et délicat. Toujours très plaisant dans sa jeunesse, il dévoile des notes de fruits exotiques et d'agrumes agrémentées par une texture veloutée. La finale est puissante et relevée de notes épicées (poivre blanc, badiane...).

