

Bourgogne Chardonnay "Les Charmes"

AOC Bourgogne, Bourgogne, France



PRÉSENTATION

Cette cuvée est la première production de vin blanc sur notre domaine depuis 2011. Les raisins Chardonnay qui la composent ont été sélectionnés avec soin dans la région du Mâconnais, plus précisément à Lugny, berceau historique du premier Chardonnay élaboré en Bourgogne.

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.

À LA VIGNE

L'âge moyen des vignes est de plus de 40 ans, avec la particularité qu'elles sont en partie composées de plants de Chardonnay appelés "musqués" qui confèrent au vin toute son originalité.

VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles et suivies 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%

SERVICE

Servez cette cuvée à 13°C

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...).

