Bourgogne Chardonnay "Les Charmes" 2017

AOC Bourgogne, Bourgogne, France

LE MILLÉSIME

16178 bouteilles, 120 magnums ont été produits pour le millésime 2017.

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.

ÉLEVAGE

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...).

THIBAULT LIGER-BELAIR
Thibault Liger-Belair
40 rue du 18 décembre, 21700 Nuits Saint Georges
Tel. 03 80 61 51 16 - contact@thibaultligerbelair.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

3AM8DF