



BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE

Superficie	3 hectares
Encépagement	Chardonnay
Age des vignes	30 ans
Sol	Argilo-Calcaire, Caillouteux et légèrement ocre
Densité	10 000 Pieds à l'hectare
Vendanges	Mécaniques
Production	20 000 bouteilles
Temps de garde	Selon les millésimes de 2 à 5 ans

VINIFICATION

Fermentation	En cuve inox durant 3 semaines
Elevage	10 mois en cuve inox

DEGUSTATION

Sa robe dévoile des nuances couleur paille avec quelques reflets d'or-pale. Au nez, sa complexité aromatique révèle des arômes de fleurs blanches légèrement miellée. En bouche, l'équilibre est parfait : la fraîcheur du chardonnay est équilibrée par une note légèrement moelleuse.

GASTRONOMIE

Partenaire idéal des traditionnels escargots, il accompagnera sans sourciller un wok de légumes ou bien un poisson en sauce. Côté fromage, il sera en harmonie sur un Gruyère ou un Comté, et légèrement impertinent sur un chèvre frais !

Température de service : 10 à 13°