



Accords mets et vins

A l'apéritif - Plats : une quiche de légumes ou de poisson - flan aux asperges - risotto aux fèves - des escargots de Bourgogne - omelette à l'estragon - Viande : filet mignon

Détails

Caractéristiques

Terroir : L'exposition, très solaire de cette parcelle « Les Champlains » compense l'altitude et permet d'obtenir des vins blancs tendus.

Cépage : Chardonnay 100%

Vendange : Vendanges manuelles en caisse de 15kgs

Viticulture : Plantation à haute densité - sols labourés pour lutter contre les adventices - vignoble conduit en agriculture bio sans produits chimiques et sans pesticides

Vinification : Les raisins sont pressés délicatement dans notre cuverie DECELLE-VILLA à NUITS-SAINT-GEORGES. La fermentation se déroule ensuite en fûts de 500 L grâce à l'action des levures naturelles du raisin.

Elevage : 12 mois d'élevage en fût de chêne de 228L avec 2030% de fût neufs.

Dégustation

Robe : Jaune paille

Nez : Des notes de fleurs blanches comme l'aubépine et l'acacia et de miel

Bouche : En bouche, la vivacité et la fraîcheur sont balancées par la richesse et la minéralité.

Finale : On trouve là un vin de grand équilibre.

Garde : 3 à 5 ans

Température de service : entre 12 et 14°

