



HAUTES CÔTES DE BEAUNE LES CHAMPANS

Les vignes de Bourgogne hautes cotes de Beaune plantées par mon père étaient toutes en vignes hautes et larges et de cépage Pinot Noir.

Suite à la restructuration d'une partie du parcellaire, nous avons choisi de replanter également du Chardonnay à plus forte densité de plantation. On aime le côté frais et vif de ce vin avec la gourmandise du Chardonnay.

COULEUR : Blanc

EMBOUTEILLAGE : au domaine

CÉPAGE : Chardonnay

POTENTIEL DE GARDE : 3 à 5 ans

DEGRÉ D'ALCOOL (%) : 12.5

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12°

VINIFICATION

Comme pour notre Savigny blanc, les jus sont directement pressés pour ensuite faire leur fermentation alcoolique en cuve thermorégulée et c'est à l'issue de celle-ci que nous entonnons les vins pour l'élevage en cave.

ÉLEVAGE

Le vin est placé en fûts de chêne pour y être élevé pendant 1 an

ACCORDS METS & VINS

Apéritifs, fruits de mers et poissons

