

BOURGOGNE CHARDONNAY

LES PIÈCES 2023

DÉGUSTATION

Belle robe limpide, brillante, or clair. Nez plaisant, notes florales et fruitées pleines de charme. En bouche une agréable tension et les mêmes arômes généreux. Un vin dont la vivacité s'accordera bien à des charcuteries. Température de service : 10 à 12 °

FICHE TECHNIQUE

Cépage : Chardonnay

Age moyen des vignes : 15 ans

Densité pied/ha : 10 000

Exposition : Est, avec une légère pente

Nature du sol : Calcaire-sablonneux avec présence de marnes blanches.

Conduite de la vigne : Travail mécanique des sols, pour éviter l'utilisation de désherbants, mettant l'accent sur l'équilibre naturel de la plante au sein de chaque parcelle. Lutte phytosanitaire biologique, contrôlée par Bureau Véritas.

Rendement (hl/ha) : 43 hl/ha

Mode de Vendange : Manuel

Vinification & Élevage : Vendange entière, pressurage direct sans SO2. Elevage de 10 mois en cuve inox. Collage, puis mise en bouteille après filtration.

Date de mise en bouteille : Juillet 2024

Nombre de bouteilles produites : 2350 bouteilles

