



BOURGOGNE TONNERRE

Côte de Grisey



- *Couleur* : Blanc
- *Degré* : 13% vol.
- *Cépage* : Chardonnay
- *Millésime* : 2015
- *T° de service* : 12-14°C
- *Garde* : jusqu'à 10 ans

- *Sélection parcellaire* : cette cuvée est issue d'une seule parcelle située sur le vignoble d'Epineuil : la Côte de Grisey, qui réunit toutes les conditions recherchées pour l'élaboration de grands vins : exposition sud ; sud-est, forte pente et sol qualitatif !

- *Sol* : datant du Jurassique supérieur, alternance de marne et calcaire du Kimméridgien permettant un enracinement en profondeur et donc une bonne expression du terroir.

- *Vinification* : pressurage doux à l'aide d'un pressoir pneumatique.

Transfert du moût en cuves par gravité. Débourageage statique de 24 heures en cuve. Puis 40% de la cuvée est entonnée et vinifiée en fûts parallèlement aux 60% restés en cuve. La fermentation dure environ deux semaines avec contrôle des températures autour de 20°C. La dégradation malolactique est enclenchée par chauffage du chai. L'élevage se poursuit 10 mois dans des contenants de départ. Après assemblage, un léger collage à la bentonite est réalisé afin d'éviter toute casse protéique. Enfin les opérations de filtration et de mise en bouteille sont réalisées au domaine.

- *Dégustation* :

- Aspect visuel : jaune doré, limpide, brillant, reflets argentés.
- Aspect olfactif : des notes florales de lys et de fleur d'oranger dominant accompagnées de notes toastées et de fruits jaunes.
- Aspect gustatif : très bel équilibre, un vin puissant avec de la richesse et une belle rondeur compensée par la fraîcheur, lui procurant une grande longueur.

- *Accords mets et vins* : viandes blanches en sauce, des escargots, des andouillettes, des fruits de la mer ou bien sur un foie gras poêlé. Il accompagnera également vos fromages à pâte cuite ou molle.