



## BOURGOGNE TONNERRE



- *Couleur* : Blanc
- *Degré* : 12.3% vol.
- *Cépage* :  
Chardonnay
- *Millésime* : 2017
- *T° de service* : 12-14°C
- *Garde* : 5 ans

- *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. Soutirage et sélection des bourbes fines. Fermentation d'une quinzaine de jours avec contrôle des températures à 20°C. La dégradation malolactique est enclenchée par chauffage du chai et conduite en cuves inox. L'élevage se poursuit 10 mois sur lies dans ces cuves. 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 pâle, reflets argentés. Limpide et brillant.
- Aspect olfactif : Arômes frais et notes florales, tout en subtilité.
- Aspect gustatif : Attaque franche, milieu de bouche souple, et longueur en finale.

- *Accords mets et vins* : ce vin se marie facilement à vos plats quotidiens, viandes blanches ou poissons. Il pourra également accompagner la cuisine asiatique, tout en finesse !