



BOURGOGNE TONNERRE

Côte de Grisey



- *Couleur* : Blanc
- *Degré* : 13% vol.
- *Cépage* : Chardonnay
- *Millésime* : 2018
- *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. Débourbage statique de 24 heures en cuve. Puis la moitié de la cuvée est entonnée et vinifiée en fûts, 50% restant en cuve inox. 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. 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.