



BOURGOGNE BLANC

« Les Lormes »

Lieu dit : les Lormes

Cépage : 100 % Chardonnay

Récolte : vendange manuelle

Potentiel de garde

De 3 à 5 ans

Accords mets et vins

Entrées, poissons, viandes blanches et tout type de fromages.

Température de service

10° à 12°C.

Dégustation

Une couleur jaune pâle très brillante avec quelques reflets verts.

Au nez on retrouve un vin frais et élégant avec des arômes de fruits frais et d'agrumes fraîchement coupés.

En bouche on a un vin moelleux avec une attaque vive et fraîche avec des notes de fruits frais et de vanille peut-être légèrement boisé selon le millésime.



Vinification :

Les raisins sont acheminés en caisse de la vigne au domaine. Après passage sur la table de tri, les grappes sont légèrement foulées. Le pressurage s'effectue dans la pure tradition bourguignonne depuis plusieurs générations avec l'aide d'un pressoir pneumatique très qualitatif. La fermentation alcoolique est effectuée en cuve inox pendant environ 8 jours puis le vin est soutiré.

Elevage

Elevage en fût de chêne d'une durée de 12 mois dans nos caves avec bâtonnage des lies et une partie en cuve inox (Fermentation malo-lactique faite).

La mise en bouteille est effectuée au domaine.