



DOMAINE DE

CHAMPVALLON

GRANDS VINS DE BOURGOGNE
DOMAINE FAMILIAL-TERROIR DE SILEX

BOURGOGNE CHARDONNAY

VIGNOBLE

Surface : 3,5 ha Cépage: Chardonnay

SOL: Sol unique de silex et sous-sol argilo calcaires avec des pentes fortes à 6% qui apportent un drainage unique idéal.

Production Moyenne: 58hl/ha

VINIFICATION

Approche traditionnelle: La récolte est manuelle en petite caisse afin de préserver l'intégrité du fruit. Les raisins sont ensuite pressés en douceur puis fermentés en cuve Inox avec levures indigènes, température contrôlée, malolactique à 100%. Avec un élevage de

8 à 10 mois en cuve inox.

DEGUSTATION

ŒIL Ce Bourgogne Chardonnay dévoile une charmante robe jaune pâle à reflets verts

NEZ Les arômes floraux se libèrent délicatement avec des parfums d'aubépine et de pommier.

La bouche ample révèle des notes fraîches d'amande avec une belle tension en finale. Minéral et frais, très friand en bouche, aux arômes intenses et acidulés. Finale ronde et souple pour un vin très expressif et de pur plaisir jouant la dualité de ses terroirs.

TEMPERATURE DE SERVICE 12°C

