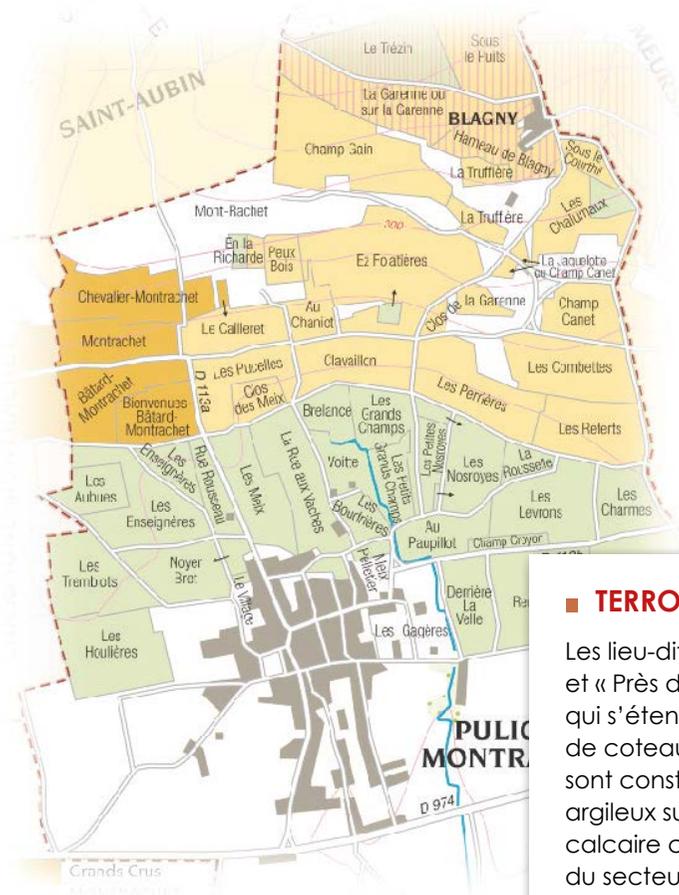


BOURGOGNE CHARDONNAY

Issue de l'assemblage de deux belles parcelles situées à Puligny-Montrachet et complétée par des raisins d'appellation village repliés en Bourgogne, cette cuvée de Bourgogne Chardonnay DECELLE-VILLA est très caractéristique des vins de la côte de Beaune.



■ TERROIR

Les lieux-dits « Femelottes » et « Près de la Dame » qui s'étendent sur les bas de coteau de Puligny sont constitués de sols argileux sur roche mère calcaire caractéristiques du secteur.

BOURGOGNE CHARDONNAY

Appellation Bourgogne Protégée



■ VINIFICATION / ÉLEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main avec tri sur pied puis pressés doucement dans notre pressoir pneumatique. Après une nuit de décantation en cuve, le jus obtenu est ensuite entonné dans notre cave où la fermentation alcoolique aura lieu sans ajout de levures artificielles directement dans les fûts.

L'élevage du Bourgogne Chardonnay DECELLE-VILLA dure 12 mois environ avec 15 à 20% de fûts neuf puis la cuvée est assemblée dans une cuve inox pendant plusieurs semaines avant la mise en bouteilles.

■ DÉGUSTATION

De robe claire et franche, le Bourgogne Chardonnay DECELLE-VILLA offre un nez minéral et d'agrumes. En bouche, la fraîcheur et la vivacité soutiennent des notes fruités et légèrement toastées ou le boisé est très fondu.

Il accompagnera avec succès les tartes à l'oignon, les plateaux de fruits de mer et les poissons mais peut aussi se déguster tout simplement à l'apéritif.