



Bourgogne Côtes d'Auxerre

Appellation

Bourgogne côtes d'Auxerre « blanc »

Cépage

Chardonnay 100%
ou Beaunois de Chablis

À la dégustation

Sous une robe dorée, claire et limpide, où s'exprime des parfums de fleurs : d'acacia, petit fruits jaunes amande, pêche, pain grillé évoluant sur des parfums de sous bois et de mousserons. En bouche, c'est une générosité et une ampleur racées, soulignées par une intensité et une minéralité issue du terroir. On l'appréciera dans la jeunesse en apéritif, sur des poissons poêlés, soufflés ; dans son évolution sur des poissons en sauce, coquilles Saint Jacques, volailles et viandes blanches. entre 12/13° à partir de sa seconde année et peut être conservé environ huit ans suivant le millésime.

Lieux dits

Haut de la Ronce, Peillotte
Belle Croix
Côte de coutance
Gondonne, Chaussan
Biaumont

Surface

4 ha

Age

1/2 environ 10/15 ans
1/2 environ 15/30 ans



Sol

Jurassique supérieur, étage Kimméridgien moyen et supérieur, alternance de 80 mètres de calcaires et marnes lumachelliques ou calcaire Barrois de l'étage Portlandien très caillouteux.

Vinification

Vendanges fin septembre début octobre. Egrappage à 100% pressurage pneumatique très lent, fermentation alcoolique très longue à une température voisine de 25° dans sa première partie pour ne garder que les aspects du terroir. Suivie de la fermentation malolactique puis élevage sur lies fines en cuve.

