



Bourgogne Côtes d'Auxerre Gondonne

À la dégustation

Sur une couleur or paille de belle intensité s'exprime une complexité d'arômes grillés, épices, le zang et la cannelle, des fruits très mûrs. Une bouche à la fois puissante et élégante d'une amplitude qui dévoile la générosité et la complexité de ce vin. Il peut être servi sur des volailles ou des viandes blanches nobles ou sur des poissons plutôt de mer, filet de turbo ou saumon ou Saint Pierre, sur un foie gras d'oie poêlé ou sur des fromages comme un Epoisse, Mont d'or, Langres ou Soumaintrain. Il possède un grand potentiel et doit être attendu afin d'en apprécier toute sa complexité, on l'appréciera à partir de sa quatrième année à 12/13° et pourra être conservé plus d'une dizaine d'années selon les millésimes.

Appellation

Bourgogne Côtes d'Auxerre
Gondonne

Cépage

Chardonnay 100%
ou Beaunois de chablis

Lieux dits

Gondonne

Surface

1.2 ha

Age

Vieille vigne de plus de 40 ans



Sol

Jurassique supérieur, étage Kimméridgien moyen et supérieur, alternance de 80 mètres de calcaires et marnes lumachelliques.

Vinification

Vendanges 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. La vinification et l'élevage se déroulent en fûts de chêne de haute futaie.