

# Bourgogne Chardonnay 2023

---

*Sélectionné sur le secteur de Magny-Les-Villers, village qui se situe au coeur de la Côte d'Or à cheval entre la Côte de Nuits et la Côte de Beaune.*

## Origines

Issu d'une parcelle des Hautes-Côtes de Beaune, présentant des sols très calcaires et limoneux qui offre des vins avec énormément de fraîcheur. Les vignes ont une quarantaine d'années et sont cultivées en lutte raisonnée.

## Vinification et élevage

Les raisins sont vendangés manuellement. La fermentation alcoolique s'est déroulée pour moitié en fûts de 228L à basse température et l'autre moitié en cuve inox.

Les vins ont été élevés pendant un an en pièces bourguignonnes.

Nous n'avons pas utilisé de fût neuf.

## Mise en bouteille

Le 19 Février 2025

Tirage de 2830 bouteilles et 100 magnums

## Notes & Récompenses

"A twist of extra ripeness, deeper aromas. Wider, more mouth-filling, ripe but incisive still, despite generosity, a little chalky finishing style." - **Bill Nanson - Burgundy Report**

