

Bourgogne Chardonnay 2023

Sélectionné sur le secteur de Magny-Les-Villers, village qui se situe au cœur 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**

