

# BOURGOGNE BLANC

## 2016

### **Terroir**

Situé en secteur nord beaujolais, les vignes bien exposées bénéficient d'un bel ensoleillement tout au long de la journée.

Le terroir est argilo calcaire avec une concentration assez importante de calcaire, 25% environ, qui amène du corps à cette cuvée.

Le cépage est en 100% chardonnay.

### **Vinification et élevage**

Après une vendange manuelle, le raisin a été pressé et logé directement en foudre. Il a été élevé sur lies.

### **Dégustation**

Cette cuvée allie souplesse et structure.

Au nez se dégagent des arômes de fruits jaunes ( pêche, brugnon). Puis, à la dégustation, sa bouche pleine et riche laisse entrevoir une belle minéralité.

C'est un vin qui convient pleinement en apéritif et qui saura également accompagner de nombreux plats de poissons ou de viandes blanches.