



🍇 Secrets de la Cuvée

Il y a déjà quelques années que Christine et Dominique ont tenté l'aventure en « blanc » dans une région acquise au vin rouge.

Ces vins sont la perle rare du vignoble.

Le Chardonnay cultivé sur le terrain argilo-granitique nous offre des arômes subtils de fruits frais type agrumes et de fleurs blanches. La bouche présente un équilibre abouti entre fraîcheur, rondeur, et finesse. Une touche vanillée de l'élevage en fût est perceptible en finale.



★ Les Mets

Avocats farcis aux crevettes, coquille St Jacques, asperge à la crème, loup de mer, moules marinières, saumon fumé, les grenouilles, les escargots, salade composée, soufflé au fromage, champignon de Paris à la crème, andouillette au vin blanc, fromage de chèvre.

En apéritif avec des gougères. En apéritif avec des amuse bouches.



🗨 Le Service

Température de dégustation	10 °C
Optimum de dégustation	entre 6 mois et 3 ans
Conseil du vigneron	- entre 6 mois et 3 ans pour son côté frais et fruité. - entre 3 et 5 ans pour une maturité complète.
Température de conservation conseillée	entre 10 et 14 °C

Fiche Technique

Histoire de l'appellation

Le décret de l'appellation Bourgogne Blanc remonte au 31 juillet 1937 mais le tribunal civil de Dijon a défini la « Bourgogne Viticole » (Yonne, Côte-d'Or, Saône-et-Loire et l'arrondissement de Villefranche s/s dans le Rhône) dès 1930.

Le Vignoble

Cépage : Chardonnay

Première récolte du Domaine en Bourgogne Blanc: 2005

La parcelle « Replat de Vavre » située à Emeringes possède une aptitude parfaite pour la production de Beaujolais-villages Blanc.

Le sol argilo-granitique nous apportant la structure et la finesse aromatique.

La vigne est conduite en taille guyot simple sur une forte densité de plantation (8.000 pieds / ha).

Le vignoble est en culture raisonnée.

Age moyen de la parcelle : 13 ans.

La Vinification

La vendange est toujours récoltée en début de matinée pour bénéficier de la fraîcheur nocturne.

Après une macération de quelques heures, un pressurage délicat est pratiqué.

Le débourage est statique après refroidissement.

La régulation thermique de nos cuves inox permet une fermentation alcoolique à basse température. Une partie de la cuvée est fermentée et élevée en fût de chêne neuf. La fermentation malolactique est effectuée.

L'élevage sur lies fines est de 4 à 5 mois en cuves inox. Après une stabilisation par le froid, la mise en bouteille est réalisée sur le Domaine.