

# Bourgogne Chardonnay

## Appellation d'Origine Contrôlée

### *Caractère du vin*

D'un nez franc et ouvert, d'un beau doré, le Bourgogne Chardonnay étonne toujours par sa large palette aromatique. Onctueux et ferme, sec et moelleux à la fois, il est ample et gras, profond et suave avec une bonne persistance en bouche.



### *Fiche technique*

Superficie de l'appellation	3000 ha environ (rouge et blanc)
Superficie en production au domaine	1 ha 03 a 32 ca
Sol	Terrains jurassiques avec graviers et cailloutis calcaires sur argile profond
Encépagement	100 % Chardonnay
Age moyen de la vigne	25 ans
Vendange manuelle	Exclusivement
Egrappage	Non égrappé
Elevage	100 % cuve inox