


# *Bourgogne* Chardonnay

## *"Cuvée Valentine"*

SOLS : Argilo-calcaire

CÉPAGE : Chardonnay

### VIGNOBLE & TERROIR

La parcelle se trouve dans le village de Vezelay, en pleine exposition sud et sud-est pour un murissement des raisin optimal. Son histoire remonte à plus de deux millénaires et nous savons que les romains y cultivaient la vigne dès le premier siècle de notre ère. En premier lieu une géologie tourmentée tout a fait adaptée au Chardonnay.

### VINIFICATION & ÉLEVAGE

La vinification est traditionnelle avec des levures indigènes. L'élevage se déroule pendant 12 mois en fûts de chêne, dont 25 % de fûts neufs et se poursuit 8 mois en cuve ovoïdales sur lies fines.

## Dégustation

- Éclatante robe or, aux reflets verts. Le nez est vif sur des arômes de fruits à chair blanche. En bouche une minéralité rafraichissante.
- Cette cuvée accompagnera des apéritifs, des entrées ou un généreux plateau de fromages.
- Ce vin sera apprécié servi à une température proche de 12-14°C.