

SARL JEANNOT

Bourgogne Chardonnay

Appellation : Bourgogne Blanc

Couleur : Blanc

Millésime : 2019

Cépage : Chardonnay

Degré : 13%

Terroir : Argilo - Calcaire

Age des vignes : 20 ans

Rendements : 50 Hl / Hectare

Vinification : Récolte manuelle - Tri sur ceps. Pas de foulage.
Pressurage à basse pression.
Débouillage statique à basse température 24 à 36 heures.
Vinification en cuve inox.

Élevage : Élevage en fûts de chêne Français durant 10 mois sur lies fines.
Réalisation de la fermentation malo-lactique.
Soutirage avant collage et légère filtration avant mise en bouteille.
Mise en bouteille au domaine.

Production : 6000 bouteilles par an.

Dégustation :

Vin minéral et floral aux arômes exotiques qui lui donne un équilibre parfait.
A déguster à 12°C en apéritifs ou avec des poissons et plats en sauce.

Citations / Presses :

SARL JEANNOT
12 D 974
21190 MEURSAULT
COTE D'OR France
Call : 06.21.60.51.73