

Bourgogne Chardonnay

« Sans soufre ajouté »

Domaine
Berthenet
MONTAGNY



VIGNE

TERROIR & EXPOSITION

Ces vignes sont plantées sur un sol argileux face Ouest.

SUPERFICIE DE LA PARCELLE

Les parcelles de cette cuvée s'étendent sur une surface de 1.66 ha.

AGE MOYEN DES VIGNES

Ces parcelles sont âgées d'environ 25 ans.

ELABORATION

Chaque parcelle est récoltée à maturité optimale afin d'avoir le meilleur équilibre. Les raisins sont pressés délicatement par les deux pressoirs pneumatiques du domaine. Le mout est placé en cuve débourbage pendant une durée de 24 à 48 heures à basse température.

La totalité est vinifiée et élevée en cuve inox thermo-régulée. La température est maîtrisée de manière optimale afin de conserver toute la fraîcheur et les fruits. Nous préserverons le contenu naturellement dans le vin et inertons à l'Azote avant chaque étape. Aucun sulfite n'est ajouté.

DEGUSTATION & SERVICE

DEGUSTATION

Ce Bourgogne Chardonnay est un vin frais typique du cépage. Il séduira votre nez avec des notes de fruits mûrs et de coing.

ACCORDS

Cette cuvée accompagnera merveilleusement vos apéritifs.

TEMPERATURE DE SERVICE

10 à 12 degrés



13% vol



Chardonnay



100% cuve inox



Jusqu'à 2 ans