

**BOURGOGNE HAUTES - CÔTES
DE BEAUNE BLANC
2018**



Cuvée : Classique
Cépage : Chardonnay
Superficie : 78 ares 68 ca
Rendement : 66 hl/ha
Age des vignes : 17 ans
Mise en bouteille : 06/08/2019
Production : 646 caisses de
12 bouteilles

Bouteille : Tradition Cetié 55 mm
Bouchon : Parramon 44 Super Analysé
Alcool : 13.44 % Vol
Glucose/fructose : < 2 g/l
Ac totale : 3.38 g/l
SO2 libre : 20 mg/l
SO2 total : 55 mg/l
CO2 : 850 mg/l
Ac volatile : 0.31 g/l

SITUATION : La parcelle est située au lieu-dit « En Bully », commune de Pernand-Vergelesses, sur la colline voisine du coteau de Corton, orientation Sud/Sud-Est. Elle a été plantée en 2000 et 2001. La vigne est conduite en rangs hauts et larges avec enherbement pour limiter l'érosion. Les sols sont argilo-calcaire et peu profonds. Les vendanges ont eu lieu le 20 septembre, date précoce pour les hautes-côtes.

VINIFICATION : Récolte mécanique avec tri pour retirer les parties végétales. Pas de correction d'acidité, levures et bactéries naturelles, fermentations totalement naturelles. Pour la partie en fûts (20% de fûts neufs au total) : élevage sur lies. Collage bentonite. Assemblage à l'air comprimé (aucun pompage), filtration Kieselguhr, dégazage à l'azote. Mise en bouteille par gravité et sous vide.

SPÉCIFICITÉ : Le nez est intense et frais : Agrumes, fleurs blanches avec une touche de vanille. L'attaque est ronde et flatteuse, il est droit et précis au palais, d'une belle longueur. Son équilibre lui assure un bel avenir.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10 - 12 °C

GARDE OPTIMALE : 2019-2025

ACCORDS METS ET VINS : Son équilibre frais et tranchant en fait clairement un vin de repas. Idéal sur un poisson de rivière, une viande blanche, il mettra à l'honneur des mets plus délicats : coquille Saint Jacques à la bretonne, bar de ligne en papillote, lapin en gibelotte ou encore un chèvre bien sec.

