



BOURGOGNE LES CHÈRES

Cépage : Chardonnay
Raisin blanc à jus blanc

Couleur : Blanc

Terroir : Climat « Les Chères » ; sol de structure argilo-calcaire ; exposition plein Sud

Âge de la vigne : 7 à 30 ans

Culture : Plantation de 7 000 pieds/HA, conduit sur fil inox, taille Guyot arcure de 8 à 10 yeux
Démarche en lutte raisonnée, rendement moyen de 60 HL/HA. Récolte manuelle

VINIFICATION

Macération pelliculaire, pressurage pneumatique
Longue fermentation alcoolique à basse température
Fermentation malolactique complète
Assemblage, filtration sur terre de Kieselguhr

ÉLEVAGE

Élevé au froid et brut de cuve

DÉGUSTATION

Oeil : Robe or vert

Nez : Beurre frais, amande douce, noisette et citron vert

Palais : Une bouche fluide et minérale, équilibrée et puissante, notes de fleurs blanches et de poire

SERVICE

Température de service : 11°C

Accord mets-vins : Une volaille à la crème, des poissons en sauce, fruits de mer ou plateau de fromage



Contact

06 07 86 85 19 / 06 80 01 22 90

contact@lagammebeaujolaise.com

237 Route de Douby, 69115 CHIROUBLES

www.lagammebeaujolaise.com