

## BOURGOGNE CHITRY 2014



### 👑 APPELLATION

Appellation Régionale

### 👑 CÉPAGE

Chardonnay

### 👑 SOL

Argilo-calcaire du Jurassique

### 👑 VINIFICATION

Cuve Inox, fermentation entre 16 et 20°C

### 👑 ELEVAGE

En cuve 6 à 8 mois

### 👑 AGE MOYEN DES VIGNES

25 ans

### 👑 RENDEMENT

60 hl/ha

### 👑 VIEILLISSEMENT

1 à 3 ans

### 👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

10-12°C

### SITUATION

Chitry-le-Fort est une très ancienne commune viticole de l'Auxerrois. Blotti au fond d'un entonnoir aux versants plantés de vignes, ce village possède une étonnante église fortifiée du XIII<sup>ème</sup> siècle flanquée d'une grosse tour qui la protégeait des pillages lors des guerres.

Le vignoble de Chitry occupe les coteaux qui entourent la vallée où se trouve le village. L'exposition : nord-nord-ouest/sud-sud-est.

### DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Le bouquet du Bourgogne Chitry 2014 marie la fleur (aubépine, chèvrefeuille) et le fruit (citron vert, pamplemousse), avec une pointe de pierre à fusil. Sa bouche est équilibrée, harmonieuse, portée par une acidité qui lui permet de se garder quelques années.

Il se prête naturellement aux apéritifs et mises en bouche. Sa minéralité accompagnera terrines, asperges, crustacés, poissons de rivière et, bien entendu, les incontournables escargots et andouillettes de Bourgogne.

### NOTES DE PRESSE

Bourgogne Chitry 2017 - Guide Bettane & Desseauve 2020 - 14/20

Chitry 2015 - Concours du Grand Auxerrois - 5 nov. 2016 - Bronze

Bourgogne Chitry 2014 - Guide Bettane & Desseauve 2017 - 14/20

Bourgogne Chitry 2014 - Concours Général Agricole 2016 - Médaille de Bronze

