

BOURGOGNE CHITRY 2015



- 👑 **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
- 👑 **ÂGE 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^{ème} 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 Bourgogne Chitry 2015 est marqué par des notes d'agrumes (pamplemousse) et de fleur blanche que nous avons au nez comme en bouche. Celle-ci est également dotée d'un bel équilibre qui nous laisse sur une belle fraîcheur avec une finale toute en minéralité.

Il se prête naturellement aux apéritifs et mises en bouche. Il peut accompagner 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

Bourgogne Chitry 2015 - Guide des Vins Hachette 2019

Chitry 2015 - Terre de Vins - Mars 2018

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