

BOURGOGNE CHITRY 2023



👑 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^{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

Robe bien dorée et riche en reflets, parfois légèrement verts. Son bouquet marie la fleur (aubépine, chèvrefeuille) et le fruit (citron vert, pamplemousse), avec une pointe fréquente 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.