

BOURGOGNE CÔTES D'AUXERRE BLANC



- 👑 **APPELLATION**
Appellation Régionale
- 👑 **CÉPAGE**
Chardonnay.
- 👑 **SOL**
Marnes argilo-calcaires du Jurassique.
- 👑 **VINIFICATION**
Cuve Inox, fermentation entre 15 et 18°C.
- 👑 **ELEVAGE**
En cuve pendant 6-8 mois.
- 👑 **ÂGE MOYEN DES VIGNES**
25 ans.
- 👑 **RENDEMENT**
60 hl/ha.
- 👑 **VIEILLISSEMENT**
2 à 5 ans.
- 👑 **TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION**
7-10°C.

SITUATION

Le vignoble est planté à flanc de coteaux sur des sols caillouteux exposés au sud ou au levant.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Vins jaune or brillant au nez élégant et complexe où se mêlent des arômes de fruits frais et de fleurs blanches nuancées d'une touche de vanille. L'attaque en bouche est fraîche. Les saveurs s'équilibrent harmonieusement entre l'acidité et le moelleux avec une bonne persistance.

Se marie avec les entrées : tourtes, pâtés, andouillettes, jambon persillé et les poissons grillés.