

DES LYRES DE CHARDONNAY 2019



👑 APPELLATION
IGP Coteaux de l'Auxois

👑 CÉPAGE
Chardonnay

👑 SOL
Argilo-calcaire

👑 VINIFICATION
Fermentation en cuve et fût de chêne

👑 ELEVAGE
Elevage en cuve et en fût de chêne

👑 AGE MOYEN DES VIGNES
25 ans

👑 RENDEMENT
45hl/ha

👑 VIEILLISSEMENT
5 ans

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
10°C

SITUATION

Sur les côteaux de l'Auxois, à 300m d'altitude et à la limite du Morvan, nos vignes plantées en lyres jouissent d'une exposition favorable sud-sud-ouest et sont exclusivement vendangées à la main.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Le Des Lyres de Chardonnay est un vin puissant avec une complexité aromatique.

On retrouvera des arômes de fleurs blanches et d'agrumes avec une belle longueur en bouche. A la dégustation, ce vin vif et franc révèle une touche vanillée en finale.

Il s'accorde parfaitement avec des poissons en sauce, des viandes blanches ou des fromages à pâtes dure.