

QUINTESSANCE DE LYRE CHARDONNAY



2015



👑 APPELLATION
IGP Coteaux de l'Auxois

👑 CÉPAGE
100% Chardonnay

👑 SOL
Argilo-limoneux.

👑 VINIFICATION
En cuve inox.

👑 ELEVAGE
12 mois sur lies fines

👑 AGE MOYEN DES VIGNES
25 ans.

👑 RENDEMENT
48 hl/ha.

👑 VIEILLISSEMENT
4 ans.

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
10-12°C.

SITUATION

Après avoir connu les fastes de la Cour de Versailles, ce vignoble s'étendant sur près de 5 000 hectares en 1830, fût mis à mal par le phylloxera et les guerres. Alors oublié du temps, l'Auxois renaît aujourd'hui à travers des vins fruités et raffinés. Situé entre Semur en Auxois et Montbard, notre vignoble des Coteaux de l'Auxois s'étend sur 10 hectares. La vigne est conduite en lyre et profite de belles expositions sud et sud-est sur les communes de Villaines les Prévôtes et Viserny.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Quintessence de Lyre 2015, avec sa robe jaune paille aux reflets verts est un vin plein de vivacité et de fraîcheur. À la fois franc et subtil en bouche, il mélange harmonieusement agrumes et fleurs blanches.

Il sera le compagnon idéal de votre poisson et viande blanche.