



BOURGOGNE PINOT BLANC



Appellation : Bourgogne Pinot Blanc

Cépage : Pinot blanc

Année et surface de plantation :

- Lieu dit "Pré Charron" : Plantée en 1986 : 8 ares 11 ca

Sols : argilo-calcaire

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec un premier tri effectué à la vigne puis un deuxième sur table de tri vibrante. La vendange est totalement éraflée puis pressée. Elevage de 10 mois en fûts de chêne.

DÉGUSTATION

Vin blanc sec à servir frais à une température de 12-13°C

Idéal pour les poissons à chair blanche, salades composées, ou encore des fromages persillés .

A boire dans la jeunesse.

Nez précis avec des notes florales, fruits murs. sur un fond de notes de pêches blanches. Ce vin allie rondeur, fraîcheur et précision.



BOURGOGNE PINOT BLANC



Appellation : Bourgogne Pinot Blanc

Grape variety : Pinot blanc

Year of vine planting and production surface area :

- Lieu dit "Pré Charron" : Plantée en 1986 : 8 ares 11 ca

Soils : Clay-Limestone

VINIFICATION

Manual Harvest with a first sorting in the vineyard and second sorting on a vibrating table. The harvest is 100% destemmed then pressed. We aged 10 months in barrels.

DÉGUSTATION

Dry white wine to be served fresh at a temperature of 12-13°C. Perfect for white fish, mixed salad or veined cheese. To drink in the youth.

Precise nose with floral notes, ripe fruits behind white peach aromas. Good combination between roundness, freshness and precision.