



# BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE

2018

## CÉPAGE

Chardonnay

## TERROIR

Sol argilo-calcaire en coteaux.  
Clos de murs en pierres sèches.  
Surface : 1,5 ha  
Âge moyen des vignes : 30 ans

## VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Date de vendange : 9 septembre 2018.  
Récolte mécanique, pressurage, débourage en cuves inox à froid.  
Soutirage après 24h puis départ de la fermentation alcoolique.  
La fermentation malo-lactique est effectuée à 100%.  
Élevage en cuve inox pendant 10 mois puis filtration et mise en bouteille en juillet 2019.

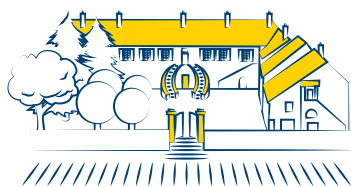
## NOTES DE DÉGUSTATION

Oeil : Robe jaune pâle avec des nuances vertes et argentées.  
Nez : Fruits jaunes, agrumes avec une touche minérale.  
Bouche : Belle matière, arômes de fruits exotiques.

## SUGGESTIONS DE SERVICE

Entrées froides ou chaudes.  
Servir à 12°C.

## DOMAINE DE L'ÉVÊCHÉ



Quentin & Vincent  
**JOUSSIER**  
VITICULTEURS

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

6 RUE DE L'ÉVÊCHÉ  
71640 SAINT DENIS DE VAUX  
FRANCE

+33(0)3 85 44 30 43  
CONTACT@JOUSSIER.COM