



Reviller

BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE
2018

CÉPAGE

Chardonnay

TERROIR

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

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Date de vendange : 12 septembre 2018.
Récolte mécanique, pressurage léger.
Débourbage à froid puis entonnage.
Fermentation alcoolique et élevage en fûts de chêne de 500 l dont 30% neufs. Légère filtration et mise en bouteille Aout 2019.
La fermentation malo-lactique est effectuée à 100%.

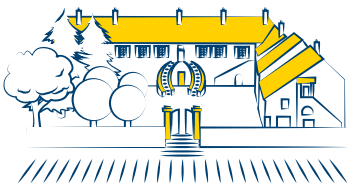
NOTES DE DÉGUSTATION

OEIL : Robe dorée limpide et brillante.
NEZ : Notes d'agrumes avec une touche vanillée.
BOUCHE : Belle longueur avec de la rondeur et une belle texture. Un vin plaisir à savourer dès à présent.

SUGGESTIONS DE SERVICE

À apprécier dès l'apéritif, il vous accompagnera sur des entrées chaudes ainsi que des fruits de mer.
Servir entre 10 et 12 °C. Garde jusqu'à 5 ans.

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



Chardonneret élégant
Robert JOUSSIER
1914