



## BOURGOGNE CHARDONNAY "VIEILLES VIGNES" 2022

### BOURGOGNE | 100% CHARDONNAY | RÉGIONAL

#### PRESENTATION OF THE APPELLATION

De Chablis à Saint-Véran, en passant par Rully ou Meursault, en Bourgogne le Chardonnay offre toutes les facettes de sa belle personnalité. Cépage versatile par excellence, il sait comment interpréter chaque parcelle du terroir de Bourgogne avec grâce et élégance. Le Chardonnay est le descendant naturel et direct du Pinot Noir, couplé avec un autre cépage ancien.

#### DÉGUSTATION : vif et fruité

Accords mets-vins : Gougères et flûtes au comté  
Potentiel et conseils de garde : 3 à 5 ans. Température de service : 14 °C

#### LE VIGNOBLE

#### LE VIN

- Vinification : Fermentation alcoolique et malolactique en fût
- Élevage : 12 mois en cuves inox

#### CÔTE CHALONNAISE 2022

Les conditions du millésime 2022 auront été difficiles, autant du point de vue de la durée de l'ensoleillement et des températures élevées que du manque d'eau. La vigne étonne, encore une fois, par sa capacité à faire jus de toute eau : après une excellente sortie de grappe, elle met à profit les fortes pluies de juin et les quelques averses orageuses de la mi-août pour donner des jus abondants, aromatiques et équilibrés. Les vins blancs de la Côte Chalonnaise se distinguent par leur rondeur, leur souplesse et leur complexité. Ils sont riches et très expressifs, avec des arômes fruités, présents sans être trop exacerbés. En bouche, des notes de fruits frais et de beaux équilibres préservent la fraîcheur.