



## BOURGOGNE CHARDONNAY VIEILLES VIGNES 2024

### BOURGOGNE | 100% CHARDONNAY | RÉGIONAL

#### PRÉSENTATION DE L'APPELATION

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

- Densité de plantation : 10 000 pieds / ha

#### LE VIN

- Vinification : Fermentation alcoolique et malolactique en fût
- Élevage : 10 mois d'élevage, 60% en cuve inox et 40% en fût
- Production : 15 000 bouteilles

#### CÔTE CHALONNAISE 2024 (BLANC)

2024 restera dans les mémoires des Français comme une année pluvieuse, très pluvieuse.

La Bourgogne n'est pas épargnée et les vignerons ont dû lutter contre des aléas climatiques nombreux (gel, grêle, pluviométrie élevée...) qui ont impactés très tôt le volume de récolte. Heureusement, le temps sec et très ensoleillé d'août a permis aux raisins de bien mûrir. En Côte Chalonnaise, la qualité des vins est remarquable au vu des conditions climatiques. Leur nez, expressif, est marqué par d'intenses notes fruitées (abricot, ananas, pêche...) et de subtiles senteurs florales. La bouche, fraîche, dense et tonique est d'une excellente tenue, avec une finale minérale rafraîchissante. 2024 s'affirme comme un millésime gourmand, avec toutefois un bon potentiel de vieillissement.