



BOURGOGNE BLANC *Clos de la Cure*

CEPAGE ET TERROIR

Le Bourgogne blanc Clos de la Cure est une parcelle de Chardonnay de la paroisse de Saint-Amour, autrement dit le vin de messe du village. Orientées au nord, les vignes surplombent les villages de Chânes et de Chaintré. Le sol argileux, caillouteux et silex favorise l'expression minérale et rondeur dans nos vins blanc. Exposés au Nord, les raisins arrivent plus tardivement à maturité mais avec plus de complexité

VINIFICATION ET ELEVAGE

Les raisins sont cueillis et trillés à la main. Pressurage sur pressoir pneumatique, léger débourage pour éliminer les bourbes lourdes et grossières. La fermentation alcoolique et malolactique en cuve ciment thermo régulées. Elevage en cuve ciment sur lies fines pendant 6 mois. Elevage en fût de chênes possible selon le millésime. Mise en bouteille au mois de juin suivant la récolte.

DEGUSTATION

2017 : Ce millésime caractérisé par un été chaud et ensoleillé favorise un chardonnay riche et souple. Un léger boisé vient soutenir des arômes fruités de pêches blanche.

SERVICE & ACCORDS METS-VIN

Service à 12 ° sur Asperges blanches, Tartares de saumon, Veau à la crème.