



BOURGOGNE BLANC *Vers l'Eglise*

CEPAGE ET TERROIR

A Saint-Amour, le Beaujolais rencontre la Bourgogne. Nos parcelles de Chardonnay ont trouvé leur place sur le coteau autour de l'Eglise depuis plus de 80 ans. Le sol argileux, caillouteux et silex favorise l'expression minérale mais également beaucoup de rondeur dans nos vins blancs. Exposé à l'Est et au Sud, le vignoble, balayé par les vents, bénéficie d'un ensoleillement privilégié, indispensable au bon murissement des baies.

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. Les fermentations alcooliques et malolactiques sont réalisées en cuve ciment thermo régulées. Elevage sur lies fines pendant 6 mois. Mise en bouteille au mois de juin suivant la récolte.

DEGUSTATION

2018, millésime caractérisé par un été chaud et ensoleillé, favorise un chardonnay très souple, rond en bouche avec des arômes de pêche blanche.

SERVICE & ACCORDS METS-VIN

Service à 12 ° Œufs cocotte, terrine de Poisson, Poulet à la crème.