



# 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 mais également beaucoup de rondeur dans nos vins blancs. L'exposition au Nord entraîne des maturités plus longues tout en favorisant la complexité des vins.

---

## *VINIFICATION ET ELEVAGE*

---

Les raisins sont cueillis et trillés à la main. Pressurage sur pressoir pneumatique, léger débouillage 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 : Ce millésime caractérisé par un été chaud et ensoleillé favorise un chardonnay très souple. Un léger boisé vient soutenir des arômes fruités de pêches blanche.

---

## *SERVICE & ACCORDS METS-VIN*

---

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