Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine Jean-Baptiste Lebreuil

Classification :

1er Cru

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Chardonnay





Température de service :
12° C

Durée de conservation :
3 à 6 ans

Savigny-les-Beaune 1er Cru "Aux Clous" (Blanc)

La Côte de Beaune - Chardonnay

Origine

Le domaine Jean Baptiste Lebreuil cultive 2 parcelles en appellation *Savigny les Beaune*. Celles-ci se trouvent à l'arrière du village au-dessus des coteaux à une altitude de 350 m environ et elles sont exposées plein sud.

Vinification

La récolte est acheminée à la cuverie dans une benne autovidante, qui en se déversant dans le pressoir, permet de fouler légèrement le raisin, et donc, de libérer le jus de goutte plus facilement. Le pressurage dure environ 2 heures, les jus de forte presse sont écartés.

Le moût reste 2 jours en cuve puis il est débourbé à froid (8°C), avant de commencer la fermentation alcoolique en cuve pour la finir en fûts. La température est contrôlée entre 18 et 22°C pour conserver les arômes.

En fûts, le vin subit un batonnage tous les 15 jours et fait sa fermentation malo-lactique.

A la fin de son élevage de 12 mois, le vin est ensuite soutiré à l'air afin d'éliminer le dépôt du jus clair. Il est ensuite filtré et embouteillé.

Notes de dégustation :

Belle robe jaune or pâle brillant. Le nez est fondu toasté sur fleurs blanches. La bouche est grasse d'une belle longueur.

Mets d'accompagnements

Fruits de mer, poissons en sauce, terrines, pâtés chauds...

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com