Bourgogne de
Vigne en Verre

Pierre Laurent Vigneron

Classification :

Régional

Région : La Côte de Nuits

Cépage : Chardonnay

PIERRE LAURENT Vigneron

Température de service :
12°C

Durée de conservation :
3 à 5 ans

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits (Blanc)

La Côte de Nuits - Chardonnay

Origine

Le Domaine Pierre Laurent compte 13,5 hectares sur la commune de Chevannes, située dans l'appellation contrôlée Hautes Côtes de Nuits. Le vignoble est âgé d'environ 20 à 25 ans. Les parcelles, orientées au Sud Est sont constituées de sols argilo calcaires caillouteux.
Le Domaine Pierre Laurent est engagé depuis trois ans dans une démarche de culture biologique. Les vignes sont labourées et aucun désherbant, ni pesticide n'est employé.

Vinification

Les vendanges sont faites manuellement en petite caisses. Le léger préssurage est fait pour extraire le maximum du fruit. Après une macération à froid pendant 1 à 2 jours, le jus est mis en fût de chêne pour la fermentation. Le vin vieilli pendant 12 mois en fût.

Notes de dégustation :

La forte personnalité des vins est toujours atténuée par la souplesse du chardonnay. Ces vins rassemblent force et élégance.

Mets d'accompagnements

Idéal pour accompagner des entrées chaudes, poissons, crustacés en sauce à la crème.

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