Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine Jean-Baptiste Lebreuil

Classification :

Village

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Chardonnay



Température de service :
12°C

Durée de conservation :
3 à 6 ans

Savigny-les-Beaune "Dessus Les Gollardes" (Blanc)

La Côte de Beaune - Chardonnay

Origine

Localisé sur les hauteurs de Savigny, altitude 280 mètres, terroir calcaire, proche de la roche mère.
Production : 0.65 Hectare, environ 3 500 bouteilles par an. Assemblage dans la vigne, une des particularités historiques de notre domaine. Age moyen des vignes : 60 ans.

Vinification

Après un léger foulage, les raisins sont déversés dans le pressoir pneumatique pour y êtres pressés pendant environ 2h30. Le jus est ensuite mis en cuve à une température de 8°c pendant deux jours afin d'éliminer les parties solides (débourbage). Elevage : 10/12 mois en fûts de chêne dont 20% de neufs. Elevage sur lies, fermentation malolactique naturelle. Mise en bouteilles : Légère filtration sur terre. La mise en bouteille est faite au domaine avec notre propre ligne d'embouteillage en juillet/août.

Notes de dégustation :

Jaune brillant et clair, note beurrée briochée et minérale.

Mets d'accompagnements

Apéritif, poissons blancs, terrines.

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