

Rodolphe

DEMOUGEOT

Bourgogne Chardonnay

Cépage : Chardonnay

Nature du sol : Sol argilo-calcaire

Origine : Côte chalonnaise commune de Valotte à Chassey-le-Camp

Vinification et élevage : Les raisins sont récoltés à la main. Le pressurage s'effectue en douceur pendant 3H. Les mouts sont mis en futs pendant un an, l'élevage se fait sans futs neufs. Ensuite les vins passent de 3 à 5 mois en cuve. La mise en bouteilles par gravité se fait en fonction du calendrier lunaire.

Dégustation : Notes florales et minérales. Bouche allie gras et fraîcheur.

Température de service : 14 à 16 °C

Consommation : immédiate à 5 ans