

Rodolphe

DEMOUGEOT

Bourgogne Côte d'or Chardonnay

Origine parcelaire : Côte de Beaune, commune de Meursault, Murger de Limozin.

Superficie de la parcelle : 0,61 hectare

Cépage : Chardonnay

Nature du sol : argilo-calcaire et profond

Année(s) de plantation : 1967, 1986 et 2003

Vinification et élevage : Au domaine, tout est fait pour respecter au mieux les raisins. Les vendanges sont manuelles et les grappes récoltées dans de petits bacs de 600 litres. Une fois le tri effectué à la vigne, le pressurage s'effectue en grappes entières.

Le vin est élevé en fûts pour une durée d'un an, dont 10% de bois neuf, et pendant 4 à 5 mois en cuves.

La mise en bouteille par gravité est décidée en fonction du calendrier lunaire.

Dégustation : Des notes florales se distinguent au nez. La bouche allie onctuosité et fraîcheur, avec une belle pointe de gras.

Température de service : 10 à 12 °C

Consommation : de 1 à 7 ans