

Rodolphe

**DEMOUGEOT**

## Bourgogne Côte d'or Chardonnay

**Origine parcelaire :** Côte de Beaune, commune de Meursault, Murger de Limozin, Chassagne-Montrachet

**Superficie de la parcelle :** 0,87 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