

Bourgogne Blanc 2018

« Cotron »

Appellation : AOC Bourgogne Blanc

Tirage : 15/05/20

Vendange : Manuelle

Assemblage : 100% Chardonnay

Biologique : Certifié

Certificateur : ECOCERT - FR-BIO-01

Parcelle : « Cotron »

Terroir : Argilo-Calcaire - Jurassique Supérieur

Age des vignes : 30 ans de moyenne

Localisation : Molesme (21330) - Châtillonnais - Côte d'Or

Analyses :

TAV : 13%

AT : 4,70 g/l H₂SO₄

AV : 0,39 g/l H₂SO₄

Sucres : 0,7 g/l

SO₂ total : 50 mg/l

Acide sorbique : absence

Vinification :

Ce vin est une cuvée parcellaire, de la commune de Molesme, dans le Châtillonnais.

Le vin est vinifié **en vieux fût de chêne**. La fermentation alcoolique se fait grâce aux **levures indigènes** présentes naturellement sur les raisins, et apportant une grande complexité.

Ce Bourgogne va rester en fût pendant plus d'un an et demi, pour parfaire son aromatique et patiner la minéralité de notre terroir calcaire.

Un vin pour la charcuterie, les apéritifs dinatoires et les poissons

