

SITUATION

Bourgogne

NIVEAU

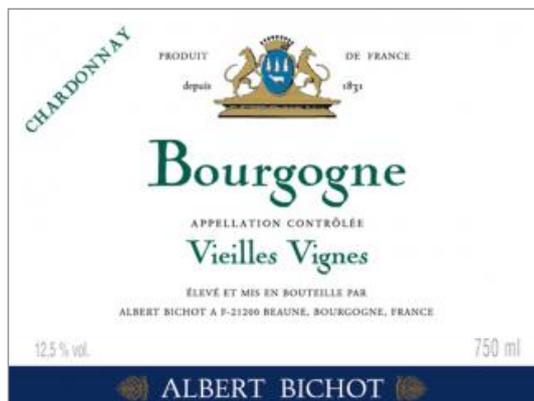
AOC Régionale

COULEUR

Blanc

CÉPAGE

Chardonnay



VIGNOBLE ET TERROIR

Notre Bourgogne Chardonnay « Vieilles Vignes » est issu de vignes âgées de 25 à 30 ans et situées en Côte de Beaune et Hautes-Côtes de Beaune, sur des sols argilo-calcaires. La diversité d'exposition et d'altitude des sols nous permet de travailler sur une mosaïque de climats, à l'origine d'une belle complexité aromatique dans ce vin.

L'âge vénérable des vignes offre à ce vin une concentration aromatique toute particulière, des saveurs franches et typées régulièrement reconnues lors de prestigieux concours.



SAVOIR-FAIRE ET CONVICTIONS

Travail de la vigne

Notre approche de la viticulture dans nos domaines sert de référence pour nos partenaires vigneron. Leurs parcelles de vignes sont suivies par nos équipes avec la même rigueur que les nôtres. Ce partenariat à long terme nous permet de fixer avec les vigneron des objectifs précis à atteindre, en particulier sur l'état sanitaire, les rendements et la maturité des raisins lors de la vendange.

Vinification

Ce vin est issu d'achats en raisins ou en moûts, c'est-à-dire des raisins pressés chez notre partenaire vigneron. Nous vinifions 30% en fûts de chêne et 70% en cuves inox thermorégulées pour faire ressortir toutes les facettes de cette appellation. La vinification en cuve met en valeur la fraîcheur, les caractères fruités et floraux du Chardonnay. La vinification en fûts de chêne lui apportera quant à elle un support aromatique plus ou moins soutenu selon l'origine, l'âge et la chauffe que nous avons choisi. Trouver cet équilibre est un art difficile dans lequel l'expérience d'Albert Bichot est une force.

Réalisée par des levures indigènes ou sélectionnées mais non aromatiques, la fermentation alcoolique dure de 5 à 6 semaines.

Elevage

Nous avons élevé ce vin en associant cuves et fûts de chêne (30%) dans nos caves durant 8 à 12 mois.

L'élevage en cuve préserve la fraîcheur et les caractères fruités du cépage. Les fûts apportent au vin structure et complexité sous la surveillance permanente et l'expérience de nos maîtres de chais.

PLAISIR ET PARTAGE

Notes de dégustation

Belle robe jaune aux reflets or blanc. Son nez dominé par des notes d'agrumes et de fleurs blanches évolue vers des notes de miel et de fruits secs. Sa bouche est très équilibrée, mêlant adroitement vivacité et rondeur.

Accords Mets/Vin

A table, ce Bourgogne Chardonnay « Vieilles Vignes » jouera de sa palette aromatique sur les fruits de mer, poissons en sauce ou de belles viandes blanches simplement cuisinées. Truite sur lit d'asperge, poule au pot sauce vin blanc ou fromages d'alpages seront d'excellents compagnons.

Service et garde

Servir à 12°C . Un vin à boire idéalement sur le fruit dans sa prime jeunesse, ou à laisser s'épanouir quelques années pour l'emmener vers des notes briochées.