

Bourgogne Blanc « Les Chères »

100% Chardonnay

2020 - AOP



Le Terroir

D'une seule parcelle exposée plein Sud, sol de structure argilo-calcaire, climat « Les Chères ».

Le Cépage

Chardonnay, raisin blanc à jus blanc, vignes de 7 ans à 30 ans.

Le mode de culture

Densité de plantation 8 500 pieds / HA, conduit sur fil inox, taille Guyot arcure de 8 à 10 yeux, notre démarche en lutte raisonnée permet de contrôler la vigne, de limiter les traitements, rendement moyen de 60 HL / HA, récolte mécanique afin d'amener le plus rapidement possible la vendange au chai.

La vinification

Petite macération pelliculaire, léger pressurage pneumatique, fermentation alcoolique à basse température et foudre pendant 2 à 3 mois. Fermentation malolactique complète. Assemblage, et filtration sur terre de Kieselguhr.

La cuvée

Robe or vert, nez de beurre frais, d'amande douce, de noisette et de citron vert. La bouche est fluide et minérale, équilibrée et puissante, le côté boisé est fondu, mais apporte du gras.

Mets et vins

Sur une volaille à la crème, des poissons en sauce, en accompagnement de fruits de mer. A tester sur un fromage de chèvre sec, un régal ... !

La présentation

En bouteille bourgogne teintée de 75 cl

Carton à rabat de 6 bouteilles.

En Magnum antique ciré.

En demi-bouteille de 37,5 cl, carton de 10 bouteilles.

En bag in box rempli sous vide de 5 litres et 10 litres.

Adhérent Gencod Ean France



Société Civile au capital de 30 490 €
363 Chemin de Conzy 69210 St Germain Nuelles France
Tél : 04.26.00.36.58

E-mail : didier.pouget@domaine-de-rotisson.com
Site : www.domaine-de-rotisson.com