



# BOURGOGNE LES CRENILLES

## VINIFICATION

VENDANGES: Manuelles et tri

VINIFICATION: Fermentation en cuve inox thermorégulée

ÉLEVAGE: 10 à 12 mois en cuve inox pour 75% et 25% en fûts. Pas d'utilisation de fût neuf.

## DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION: Robe doré claire. Un bouquet facile avec une touche de poire. Ce vin est assez rond en bouche et révélant des notes tropicales en final.

ACCORDS METS ET VINS: Planche de charcuterie, escargots de Bourgogne, fromages de chèvre.

POTENTIEL DE GARDE: 1 à 3 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 10-12°C

## VIGNOBLE

CÉPAGE: Chardonnay

EXPOSITION: Parcelle située dans la plaine de Pommard.

SOL: Argilo-calcaire

SUPERFICIE: 0,90 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 30 ans

PRODUCTION MOYENNE: 7 500 bouteilles

