

## Bourgogne Chardonnay

UNE ODE À LA PURETÉ DU CHARDONNAY



### TERROIRS

Cette belle parcelle de Hautes-Côtes en altitude est établie sur plusieurs types de sols, peu épais et caillouteux avec des bancs de roche affleurante. La combinaison de ce terroir avec des vignes relativement jeunes contribue à créer un vin à la fois ample et précis.

### CONDUITE DE LA VIGNE

Vignes en lyre, taille Guyot double.

### VINIFICATION & ELEVAGE

Vendanges manuelles à l'optimum de maturité.  
Vinifications : en cuve inox.  
Elevage : 12 mois en moyenne en cuve sur lies.

### DÉGUSTATION & ACCORDS METS-VINS

Pamplemousse, mirabelle et fleurs blanches se combinent au nez avec des notes épicées (cumin). La bouche est minérale et ciselée, avec une tension qui n'a pourtant rien d'austère.  
Un vin d'apéritif ou excellent compagnon de table sur des poissons fumés ou grillés, une volaille à la crème, un vieux fromage d'alpage.  
Garde : 3 à 6 ans

### INFOS CLÉS

Cépage : Chardonnay  
Appellation : Bourgogne Chardonnay  
Couleur : blanc  
Vin certifié Agriculture Biologique (Ecocert)  
Vin certifié en biodynamie (Demeter)

**DOMAINE BORIS CHAMPY**  
23 rue de la gare 21 190 - Nantoux

[www.domaineborischampy.com](http://www.domaineborischampy.com)  
[boris@domaineborischampy.com](mailto:boris@domaineborischampy.com)

