

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Montagne 382

TOUTE LA FRAÎCHEUR DU CHARDONNAY EN ALTITUDE



TERROIRS

Ce vin vient de notre parcelle «Montagne de Cras» à Nantoux. «Cras», Crag en celte veut dire cailloux. Le sol de la parcelle est très divers, caillouteux bien entendu, mais argileux aussi.

La parcelle de 4 ha se divise entre 3 ha de vignes et 1 ha de zones naturelles à forte biodiversité : pierriers, haies, vergers, prairies calcaires avec de nombreuses orchidées et même quelques cormiers, arbre rarissime de nos jours et dont le bois très dur servait à faire la vis des pressoirs.

CONDUITE DE LA VIGNE

Les parcelles sont conduites en vignes basses (8 000 pieds/ha), taille Guyot simple et en éventail et partiellement en lyre (taille Guyot double)

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendanges manuelles à l'optimum de maturité.

Vinifications : fût de 228 litres.

Elevage long sur lies : 12 mois en moyenne avec 25% de fût neuf, puis quelques mois en cuve (toujours sur lies) avant mise en bouteille.

Nos vins sont non filtrés, non collés et non stabilisés au froid et peuvent présenter un depot.

DÉGUSTATION & ACCORDS METS-VINS

Un nez d'agrumes, de fleurs blanches, une bouche généreuse et fraîche à la fois avec joli boisé fondu en finale.

Savourez le à l'apéritif comme à table (saumon fumé, un fromage de chèvre).
Garde 3 à 5 ans

INFOS CLÉS

Cépage : 100% Chardonnay

Appellation : Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune

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
boris@domaineborischampy.com

