

« Une identité évidente »

### IDENTIFICATION DU VIN:

**Nom du vin:** Bourgogne Chardonnay  
**Appellation:** AOC Bourgogne Blanc Côte d'Auxerre  
**Aire de Production :** Bourgogne, France  
**Couleur:** Blanc  
**Cépage:** 100% Chardonnay

### VIGNOBLE:

**Provenance:** Côte d'Auxerre et Saint-Bris en achats de vendanges  
**Surface:** 1 Ha  
**Rendements:** 60 Hl/Ha  
**Sols:** Argilo-Calcaire  
**Densité de Plantation:** 7000 pieds/Ha  
**Age moyen des vignes:** 15-20 ans

### FERMENTATIONS:

**Durée de fermentation:** en moyenne 90 jours  
**Maîtrise des Température:** environ 22°C  
**Fermentation Malo lactique:** 100%  
**Levures:** Naturelles  
**Bactéries:** Naturelles

### ELEVAGE:

**Contenants:** Cuves Inox (60 hl)  
**Élevage sur lies:** Oui  
**Durée d'élevage :** 6 mois

### COLLAGE / FILTRATION:

**Collage :** Bentonite et colle de poisson  
**Filtration:** Membrane 1,2µm a la mise  
**Passage au froid:** oui

### DESCRIPTIF:

Cette nouvelle cuvée issue d'achats de vendanges du secteur icaunais (Côte d'Auxerre et Saint Bris) revêt un or blanc. C'est un blanc au cœur tendre. Un peu de cette rondeur qui fera plisser l'œil de l'amateur qui cherche à s'ouvrir la bouche.

#### « L'effet Millésime » 2008:

Sa vivacité évidente est soutenue par un gaz qui perle le fruit. Sa franchise naturelle en fait une bouteille parfaite pour attirer les amis quand viendra l'heure de l'apéritif.

**Température de service:** 10°C

**Vieillessement:** à boire dans les 1 à 3 ans

### DONNEES TECHNIQUES:

**Degré alcoolique:** 12,30 %vol.

**Acidité totale:** 3,75 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**Sucres réducteurs:** 0,40g/l

