

VIN DE BOURGOGNE

CLOS DE CHENÔVES

46°40'28.51" N 4°40'11.546" E

UN LIEU-DIT

BOURGOGNE
CÔTE CHALONNAISE
CHARDONNAY

Appellation d'Origine Contrôlée



VIGNERON

Thierry et Alexis.

CÉPAGE

Le Chardonnay, cépage emblématique des grands vins blancs de Bourgogne.

VIGNES

Le "Clos de Chenôves", situé sur la commune éponyme en Côte Chalonnaise, est l'un des plus vieux clos bourguignons. Les vignes de Chardonnay, orientées vers l'est, s'étendent sur 2,60 hectares et sont situées essentiellement en haut de coteau. Ici, le sol est très caillouteux. Il est constitué d'argiles, de calcaires et de marnes. Autant de caractéristiques qui font de cette pépite un vin unique.

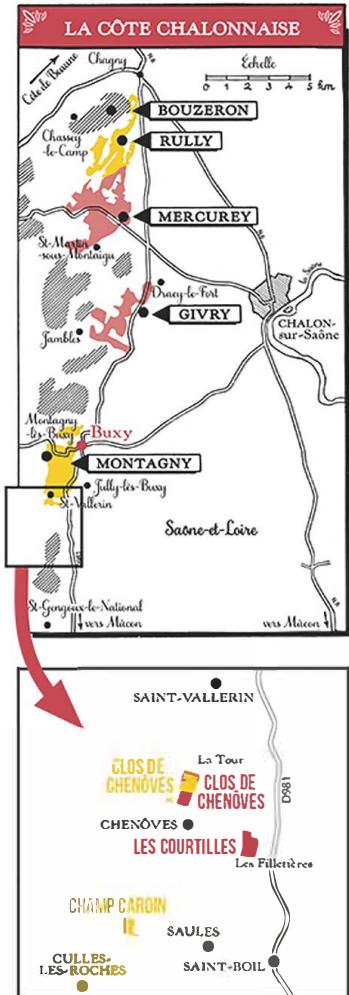
VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Récolte des raisins à parfaite maturité. Pressurage pneumatique afin de préserver la qualité des jus. Débourbage étudié pour révéler la richesse de ce terroir. Fermentations (alcoolique, malolactique) et élevage menés en partie en cuves inox, pour rechercher l'intensité des arômes, et en partie en fûts pour apporter de la structure. Mise en bouteille au moment optimal et repos du vin avant la commercialisation.

DÉGUSTATION

Ce vin à la robe or pâle s'ouvre sur un nez de fruits à chair jaune (pêche, melon). L'attaque en bouche est soyeuse, et la finale minérale offre une très belle longueur. Une expression gourmande du Chardonnay.

Température de service : 11 - 13 °C



Millebuis est l'expression fidèle des mille et une facettes de nos terroirs de la Côte Chalonnaise, située en plein cœur de la Bourgogne. Montagny, Givry, Mercurey, Rully... les noms de nos crus révèlent nos charmants villages, véritables écrins. Ici, dans cet environnement, nos vins puisent leur jolie gourmandise.

Vins fins de la Côte Chalonnaise