

Millebuis

BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE CHARDONNAY

La Roche de Culles

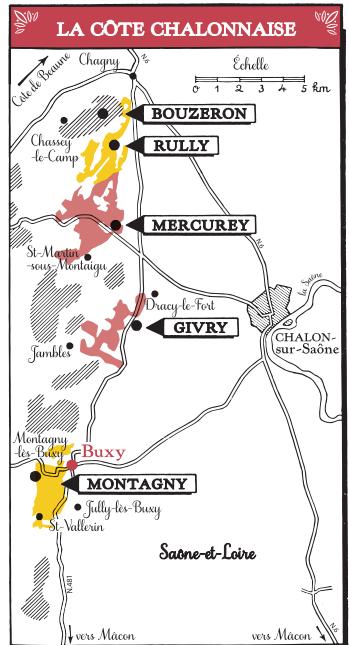


CÉPAGE

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

VIGNES

Le lieu-dit « La Roche de Culles » est situé sur la commune de Culles-Les-Roches, à 330 mètres d'altitude. Exposées Sud/Sud-Est, les vignes puisent dans un sol calcaire et marneux toute la rondeur de notre Bourgogne Côte Chalonnaise Chardonnay La Roche de Culles.



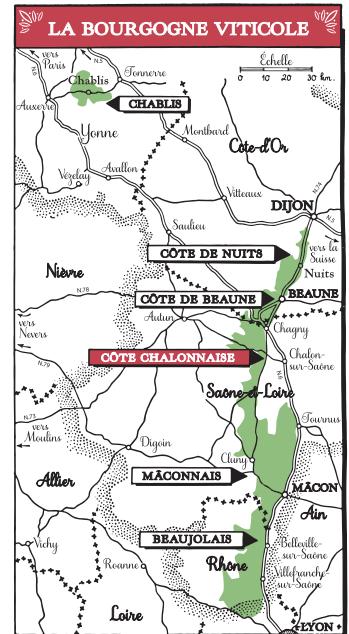
VINIFICATION ET ÉLEVAGE

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, malo-lactique) 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.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin plein de fraîcheur révèle des arômes délicats de fleurs blanches et de fruits blancs avec des nuances toastées. En bouche cette palette aromatique est sublimée par une pointe saline et tonique. La finale est longue, empreinte d'une belle minéralité. 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