



Millebuis

Vendanges de Novembre



CÉPAGE :

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

VIGNES :

Les raisins de cette cuvée singulière proviennent de plusieurs petites parcelles de la Côte Chalonnaise, et particulièrement du lieu-dit « La Cassine » sur les hauteurs de Saint-Vallerin. Le micro-climat aéré permet une évolution noble du Chardonnay et optimise la surmaturité du raisin. Les vignes sont exposées à l'Est et puisent dans un sol argilo-calcaire toute la voluptuosité qui caractérise notre Vendanges de Novembre.

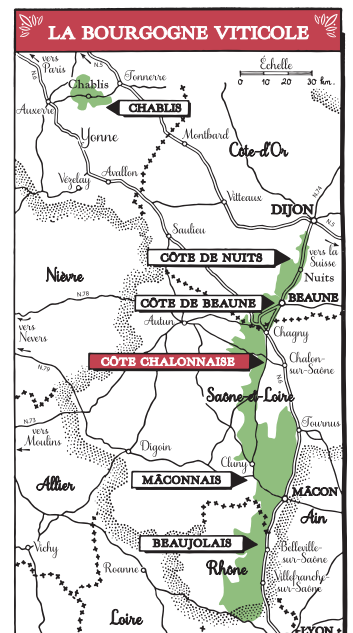
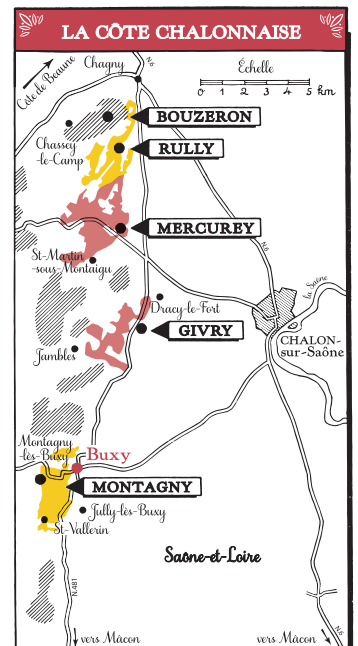
VINIFICATION ET ÉLEVAGE :

Sélection parcellaire. Récolte des raisins à sur-maturité. Tri à la vigne des meilleures grappes. Pressurage pneumatique en douceur en grappes entières. Débourbage à froid et fermentation lente en cuve inox thermorégulées jusqu'à atteindre un parfait équilibre. Mise en bouteille au moment optimal et repos du vin avant la commercialisation.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Ce vin moelleux à la robe jaune or, lumineuse, révèle un nez complexe de coing, de fleurs blanches et de fruits confits. La bouche ample et puissante offre de belles nuances de miel et d'épices (safran).

Température de service : 12 °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