



BOURGOGNE CHARDONNAY

Fraîcheur et rondeur



PRÉSENTATION

Raisins issus de terroirs situés sur Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet, pied de coteaux argilo-calcaires, belles expositions Est/Sud-Est.

VITICULTURE

Vignes plantées à 10 000 pieds par hectare, taille en Guyot simple, culture raisonnable, interventions réfléchies et rendements maîtrisés.

VINIFICATION

Récolte manuelle, pressurage direct, peu débourbé, élevage en fûts, fermentation avec levures indigènes, pendant 12 mois puis passage en cuve après soutirage. Légère filtration sur terre ou collage suivant les millésimes. Mise en bouteille par gravité.

DÉGUSTATION & ACCORDS METS-VINS

Nez précis, bouche de grande finesse, saveurs subtiles, on retrouve la noblesse des grands villages de blancs...Suggestion d'accord : tartine de pain de campagne et beurre truffé.

INFOS CLÉS

Région : Bourgogne
Cépage : Chardonnay
Couleur : blanc

Frédéric Leprince
HAUTES-CÔTES BOURGOGNE

Cuverie et espace dégustation (sur RDV)
7 Grande Rue, 21 190 NANTOUX
www.frederic-leprince.com

 suivez-nous !
[#vinsfredleprince](https://www.instagram.com/vinsfredleprince)

