



# Bourgogne Blanc Chardonnay



Le Bourgogne Chardonnay du **Domaine GILLE** est vendangé à la main. La vinification des blancs est faite directement en fût de chêne pour une meilleure intégration des tanins. Aucun ajout n'a fait lors des vignifications, Le suivi de la température de fermentation est strict, mais seul l'environnement du vin est contrôlé. Le vin lui-même n'est jamais soutiré de son fût jusqu'à la mise en bouteille.

## TERROIR

Climat: Comblanchien "Les Chênes". Ce lieu-dit, bien que dans le village de Comblanchien n'est pas en appellation. Ceci dit il produit un excellent chardonnay, révélateur de la qualité du terroir des villages composant l'AOC côte de Nuits Villages.

Plantation: Terre argilo-calcaire - 10 000 pieds/ha – rendement: 50hl/ha.

Culture: sol labouré et non désherbé, taille Guyot, transition biodynamie.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Température: service entre 6°C and 8°C (42°F – 50°F)

Couleur: Jaune dorée

Nez: Très fruité avec des notes de noisettes et une pointe d'agrumes.

Bouche: Beaucoup de rondeur avec une belle harmonie entre une minéralité raffinée et le fruit du chardonnay avec délicats arômes de vanille en fin de bouche

Potentiel: 5 ans

## ACCORD METS & VINS

Sa minéralité conviendra parfaitement en accompagnement de fruits de mer, ou poissons. Si vous êtes un amateur de chèvre frais, vous apprécierez ce vin parfumé.

- ✓ Alcool: **12%**
- ✓ Sol: **Argilo-calcaire**
- ✓ Variété: **100 % Chardonnay**
- ✓ Appellation: **A.O.C. Bourgogne Blanc**

## Domaine GILLE

34 RD 974 - 21700 COMBLANCHIEN

www.domainegille.fr - [contact@domainegille.fr](mailto:contact@domainegille.fr) - tel: +33 (0) 380 62 94 13

SIRET : 34276113700021 – APE : 4634Z – TVA FR03342761137 – ACCISES FR 008859 E0951