



Côte de Nuits Villages Chardonnay



Côte de Nuits Villages Blanc du **Domaine Gille** est vendangé à la main. Le jus, extrait des grumes à basse pression, est directement mis en barriques neuves et légèrement toastées. Il est doucement bâtonné durant la fermentation afin de respecter le travail des levures indigènes. Cette méthode naturelle permet de révéler le fruit et la fraîcheur de ce cépage. Comme pour nos autres vins nous n'utilisons pas d'intrants œnologiques.

TERROIR

Climat: Comblanchien “Les Bellevues”

Plantation: Terre argilo-calcaire - 10 000 pieds/ha – rendement: 40hl/ha.

Culture: sol labouré et non désherbé, taille Guyot, pas de pesticides.

NOTES DE DÉGUSTATION

Température: service entre 8°C et 10°C (46°F – 53°F)

Couleur: Jaune dorée

Nez: Le nez est fin, avec des arômes vanille et noisette.

Bouche: La bouche est ronde, charnue, d’une grande élégance avec une attaque minérale suivie des notes fruités du chardonnay. Ce vin a une aptitude à vieillir encore de longues années grâce son équilibre.

Potentiel: 8 ans

ACCORD METS & VINS

Ce vin se sert frais et accompagnera des poissons et viandes blanches. Il peut aussi être apprécié seul.

- | | |
|----------------|---|
| ✓ Alcool: | 13% |
| ✓ Sol: | Argilo-calcaire |
| ✓ Variété: | 100% Chardonnay |
| ✓ Appellation: | A.O.C. Côte de Nuits Villages Chardonnay |

Domaine GILLE

34 RD 974 - 21700 COMBLANCHIEN

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