Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Blanc "Le Montbatois"



CEPAGE:

Chardonnay

COULEUR:

Blanc

PRODUCTION:

8 000 bouteilles

AGE MOYEN DES VIGNES:

3, 8 et 15 ans

SUPERFICIE:

1,03 ha

TERROIR:

Ces vignes des Hautes Côtes, situées en parallèle de la côte garnissent les pentes bien exposées des collines dominant la côte à une altitude moyenne (300 à 400 mètres). Le sol est de type argilo calcaire avec 40cm de terre et des strates de laves.

VINIFICATION:

Les raisins sont récoltés traditionnellement puis pressés. Le jus est ensuite placé en cave et en fûts, où il effectuera sa fermentation alcoolique.

ELEVAGE:

Le vin est élevé 10 mois en cave. Il y effectuera sa fermentation malolactique et gagnera en stabilité et en structure.

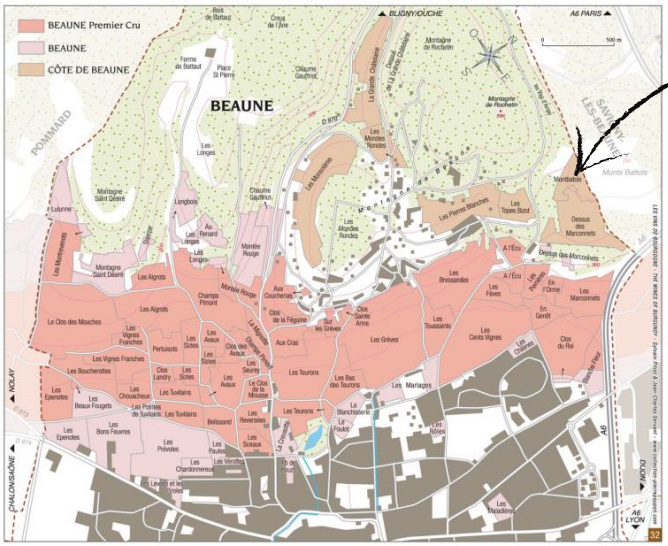
CARACTÈRE:

Il possède une fermeté toujours atténuée par le moelleux du Chardonnay. Sa structure est à la fois élégante et solide suite au passage en fûts neufs. Il exhale un mélange d'arômes d'agrumes, de pommes puis avec le temps, de miel, amande soutenus par le grillé du bois neuf.

Entre 12°C et 14°C

CONSERVATION:

3 à 4 ans



Domaine Dubois
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Domaine R. DUBOIS & Fils 7 Route de Nuits-Saint Georges 21700 PREMEAUX-PRISSEY
Tél 03 80 62 30 61 Fax 03 80 61 24 07 Email : contact@domaine-dubois.com