



Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Blanc

SURFACE : 17a 50ca.

CEPAGE : Chardonnay.

TYPE DE SOL : Argilo calcaires, assez pauvres, caillouteux.

RENDEMENT : 66 hl/ha.

AGE MOYEN : 35 ans

CONDUITE DE LA VIGNE : Vignes basses enherbées, travail du sol sous le rang, lutte raisonnée, vendange manuelle.

VINIFICATION : Pressurage, débourage, levurage, fermentation alcoolique pendant 15 jours à 18-20°C, soutirage au clair.

ELEVAGE : 12 mois en fût de chênes, filtration et mise en bouteille au Domaine.

DEGUSTATION : Vin blanc sec ayant une robe or clair. C'est un vin aromatique avec quelques notes de boisé, des parfums d'agrumes et en bouche sa fraîcheur lui donne un bon équilibre avec un côté fringant qui lui permettra de bien vieillir.

ACCORDS METS & VIN : Il s'accommode très bien avec les escargots, le jambon persillé, les crustacés et certains fromages comme le chèvre et le reblochon.

SERVICE : Entre 2 et 6 ans à une température 12 à 14 °C.

Domaine GAVIGNET-BÉTHANIE

18, rue Félix Tisserand - 21700 Nuits-Saint-Georges

+33 (0)3 80 61 16 04

domaine.gavignet-bethanie@wanadoo.fr

www.domaine-gavignet-bethanie.com

