

Millebuis

BOURGOGNE

CÔTE CHALONNAISE

CHARDONNAY



CÉPAGE

Le Chardonnay, cépage emblématique des grands vins blancs de Bourgogne.

VIGNES

Le vignoble de l'appellation Bourgogne Côte Chalonnaise se présente sous forme d'îlots entre Chagny au Nord, à la limite de la Côte de Beaune, et Saint-Gengoux-le-National au Sud, à la limite du Mâconnais. Nos vignes sont exposées Est/Sud-Est et puisent dans un sol argilo-calcaire à dominante calcaire, peu profond et très caillouteux, toute la gourmandise qui caractérise notre Bourgogne Côte Chalonnaise.

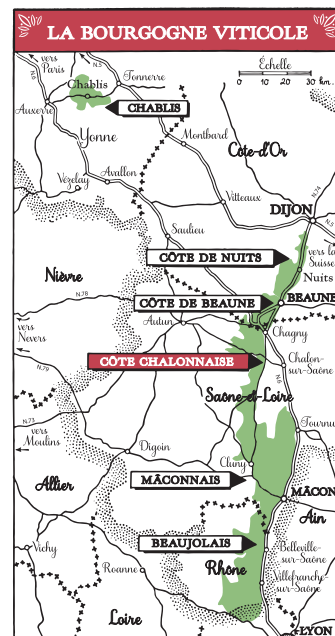
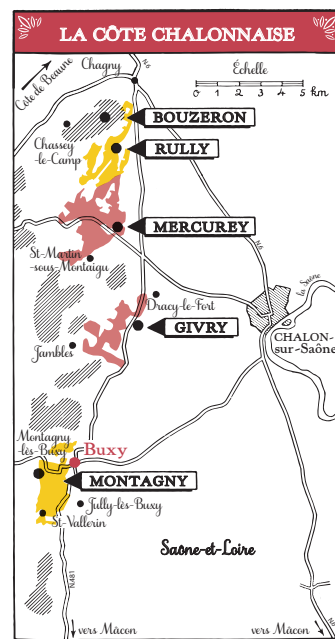
VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Récolte des raisins à parfaite maturité. Pressurage pneumatique afin de préserver la qualité des jus. Débourage étudié pour révéler la richesse de ce terroir. Fermentations (alcoolique, malo-lactique) et élevage menés en partie en cuves inox, pour rechercher l'intensité des arômes, et en partie en fûts pour apporter de la structure. Mise en bouteille au moment optimal et repos du vin avant la commercialisation.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin à la robe or clair s'ouvre sur un nez de fruits à chair jaune (pêche). La bouche est franche et friande avec une finale minérale. Une expression gourmande du Chardonnay.

Température de service : 11 - 13°C



Millebuis est l'expression fidèle des mille et une facettes de nos terroirs de la Côte Chalonnaise, située en plein cœur de la Bourgogne. Montagny, Givry, Mercurey, Rully... les noms de nos crus révèlent nos charmants villages, véritables écrans. Ici, dans cet environnement, nos vins puisent leur jolie gourmandise.

Vins fins de la Côte Chalonnaise