

VIN DE BOURGOGNE

## CHAMP CARDIN

46°39'30.222" N 4°39'32.767" E

UN LIEU-DIT

**BOURGOGNE**  
**CÔTE CHALONNAISE**  
**CHARDONNAY**

Appellation d'Origine Contrôlée

### VIGNERON

Emmanuel

### CÉPAGE

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

### VIGNES

Le lieu-dit "Champ Cardin", situé sur la commune de Culles-les-Roches, s'étend sur un plateau couvert de chaume à 400 m d'altitude. Tournées vers le Levant, les vignes de Chardonnay (sur 3,20 hectares) puisent dans un sol calcaire, peu épais, très séchant et perméable, les éléments qui confèrent à cette cuvée une minéralité particulière. Autant de caractéristiques qui font de cette pépite un vin unique.

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

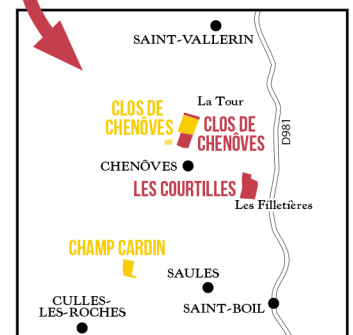
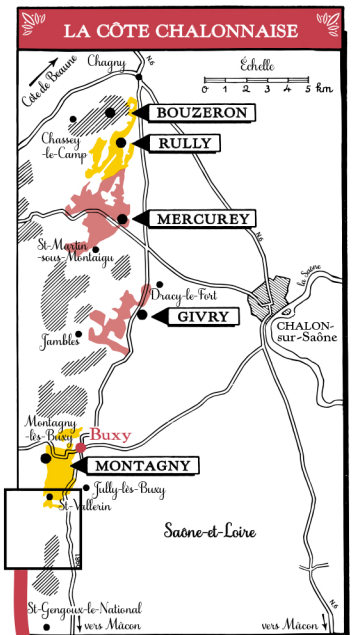
Récolte des raisins à parfaite maturité. Pressurage pneumatique afin de préserver la qualité des jus. Débourbage étudié pour rechercher l'expression et l'authenticité de ce terroir. Fermentations (alcoolique, malolactique) et élevage sur lies fines en cuve inox thermorégulées pour révéler l'éclat aromatique du vin et lui apporter une certaine rondeur. Mise en bouteille au moment optimal et repos du vin avant la commercialisation.

### DÉGUSTATION

Ce vin à la robe or pâle révèle un nez franc de fleur de tilleul. Tonique et élégante, la bouche offre une finale crayeuse d'une belle pureté.

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 écrins. Ici, dans cet environnement, nos vins puisent leur jolie gourmandise.

*Vins fins de la Côte Chalonnaise*