



1678 - BOURGOGNE

HERVÉ KERLANN

Bourgogne Chardonnay Fût de Chêne Cuvée H

Riche & croquant

La Vigne

Production annuelle 3 000 bouteilles

Cépage Chardonnay

Sol Calcaire

Age moyen 30 ans

Situation Une moitié des raisins est issue de La Roche-Vineuse, l'autre moitié du Nord de la Bourgogne

Vinification & Elevage

Après un pressurage lent, la moitié de la cuvée est fermentée entièrement en fûts de chêne neufs afin de développer la complexité et la richesse du vin. L'autre moitié est vinifiée en cuve inox afin de garder la fraîcheur et les arômes du cépage.

Elevage 10 mois. Fermentation malolactique réalisée à 100%. Assemblage des 2 cuvées et mise en bouteille après une légère filtration et léger sulfitage.

Note de dégustation

Couleur Jaune or **Nez** Belle intensité avec des notes florales et d'amandes grillées **Bouche** Ce vin dévoile une tension, des notes de zestes de pamplemousse et une minéralité avec une finale sur des notes d'amandes grillées.

Accords Mets/Vins Apéritif - crustacés - salades - poissons - poulet

Température de Service 12 - 14 °

La synthèse du Nord et du Sud Bourgogne donne un vin d'équilibre et d'élégance.

