



1678 - BOURGOGNE

HERVÉ KERLANN

Bourgogne Chardonnay

Ample & impétueux

La Vigne

Production annuelle 6 000 bouteilles

Cépage Chardonnay

Sol Calcaire

Age moyen 30 ans

Situation Les vignes sont situées à Mâcon-Uchizy, sur un coteau surplombant le domaine Héritiers du Comtes Lafon.

Vinification & Elevage

Vinification traditionnelle. Pressurage, débourbage à froid, fermentation alcoolique en cuve Inox à 18°C, température contrôlée.

Elevage Plusieurs mois en cuve inox, batonnage sur lies et 10% en fût. Fermentation malolactique réalisée à 100%. Mise en bouteille après une légère filtration et léger sulfitage.

Note de dégustation

Couleur Jaune doré **Nez** Notes de fleurs blanches et de pêche blanche **Bouche** Vin très aromatique qui se distingue par son élégance, un corps onctueux et une finale longue.

Accords Mets/Vins Crustacés – foie gras – volaille - plats cuits à la vapeur - fromage

Température de Service 12 °

*L'expression typique du Chardonnay
du Sud Bourgogne*

