



Bourgogne blanc



Domaine : Domaine du Clos du Fief



Degrés d'alcool : 13%



Appellation : Bourgogne blanc



Accords Mets et Vins : crudité, produits de la mer et viande blanche



Cépage / assemblage : Chardonnay



Terroirs : sol argileux non calcaire sur marne



Robe : jaune pale brillant



Type de culture : culture raisonnée



Arômes : fruit à chaire blanche et fleur blanche



Vinification : pressurage direct, fermentation basse température (15 à 17°C) avec élevage en fut (20 %)



Caractère : rond riche frais



Age moyen de la vigne : 50 ans



Temp. de dégustation : 10/12°C



Prod. annuelle : 2 000 bouteilles



Potentiel de garde : 3 à 5 ans



Vendange: Manuelle



Sylvain **TETE**

Artisan vigneron indépendant

+33 (0)6 32 39 43 26

groupelement@racinegamay.fr

«Les Gonnards» 69840 Juliéнас

www.racinegamay.fr