

Ostréa

BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE



Cépage : Chardonnay / *Sol* : Argilo calcaire
Age du vignoble : 18 ans / *Densité* : 8500 pieds/ha

Les ostréa sont des cocquillages en forme de grosses coquille saint jacques que l'on trouve dans cette parcelle.



Vignoble

Cette parcelle est conduite en guyot simple avec des baguettes courtes ce qui permet de petits rendements d'environ 45hL/ha. Nous réalisons une sélection méticuleuse des bourgeons et rameaux à conserver pour une faible charge par pied garante d'une parfaite qualité. Les rangs sont enherbés naturellement et le sol est griffé et cultivé sous les ceps. Ces techniques permettent de prévenir l'érosion et garantir une biodiversité optimale dans nos parcelles. Nous cultivons la vigne en respectant son cycle biologique de la taille à la récolte afin d'exprimer pleinement ses nuances de millésimes en millésimes.



Vinification

Nous récoltons les parcelles à pleine maturité en faisant des prélèvements et des dégustations de baies chaque jour. La récolte peut être manuelle ou mécanique suivant les parcelles. Elle commence tôt le matin pour assurer de récolter des raisins frais. Les raisins récoltés sont immédiatement pressés avec des cycles très lents pour avoir une extraction du jus tout en douceur et préserver les arômes. La fermentation dure environ 8-10 jours par levures indigènes. Fermentation malolactique naturelle et élevage sur lies fines de 8 à 12 mois en cuve.

Production 2018 : 5900 bouteilles



Dégustation

Bouquet élégant de fleurs et de fruits sur une légère note de brioche et d'agrumes. Parfumé et subtilement enveloppé, il révèle l'élégance du chardonnay.

À servir entre 10°C et 14° C.

Potentiel de garde : 4 - 5 ans.



Suggestion mets vins

Un accord mets-vin sûr de l'apéritif au fromage.

Il se marie bien avec de la charcuterie fine, des légumes froids, des tartes, des escargots, de l'époisse, du poisson, des fruits de mer ou de la volaille.