

GRAND VIN DE BOURGOGNE



BOURGOGNE SÉLECTION

Situation

Une sélection de raisin issus du mâconnais, cultivés par un viticulteur de confiance.

Cépage

Chardonnay.

Conduite de la vigne et vinification

Taille Guyot simple.

Vendanges manuelles, tri, pressurage direct, débourage par gravité et fermentation alcoolique en fûts.

Élevage et mise en bouteilles

100% en fûts durant 12 mois. Pas de fûts neufs.

Mise en bouteille précédée d'une légère filtration.

Vinification et élaboration des vins blancs



Les vendanges se font **exclusivement à la main**. Les raisins sont triés dès la vigne.

Puis ils sont amenés à la cuverie et pressés directement par un pressoir pneumatique. Le cycle de pressurage dépend des cuvées, de l'année et de l'état sanitaire. Les jus recueillis sont goûtés et analysés.

Selon les millésimes, les premiers jus sont écartés. Les moûts sont ensuite encuvés et débourbés naturellement par décantation. Après 24 heures ou 36 heures, nous tirons les jus clairs et quelques bourbes « dorées », riches en nutriments, pour les entonner directement en fûts où se déroulera la fermentation alcoolique.

Le batonnage n'est pas systématique et dépend des cuvées et des millésimes.

La mise en bouteilles se fera 12 ou 18 mois plus tard, après une légère filtration.