

# Maison François de Nicolay

## CÔTE DE BEAUNE

La Grande Châtelaine

Blanc

Millésime 2011



**Appellation:** AOC Côtes de Beaune

**Cépage:** 100% chardonnay

**Age moyen des vignes:** 24 ans

**Nature des Sols:** argilo-calcaire sur cailloutis

**Densité de plantation:** 10 000 pieds/Ha

**Rendements:** 20 hl/Ha

**Mode de culture:** biologie certifiée

**Vinification et élevage:** en fûts de chêne pendant 10 mois sur lies

**Mise en bouteilles:** par nos soins à Savigny-Lès-Beaune

**Millésime 2011:** le printemps sec avec un début d'été prometteur a été suivi d'une dégradation de la météo au mois d'août. Les vendanges ont eu lieu autour du 10 septembre, nécessitant beaucoup de tri sur une récolte très hétérogène suivant les parcelles. Les blancs sont très aromatiques, dominés par des notes de fruits mûrs et de fruits secs. Leur bouche, d'une belle vivacité et d'une tenue exemplaire, est ample et consistante.

