

Maison François de Nicolay

CÔTE DE BEAUNE

La Grande Châtelaine

Blanc

Millésime 2013



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 2013: Un de ces printemps les plus frais et les plus arrosés depuis un demi-siècle, la floraison globalement très mauvaise a engendré une nouvelle petite récolte. Malgré un été chaud et bien ensoleillé, la vendange sera très tardive. Le résultat donne un millésime où chaque vin est un cas particulier. En blanc, soit le style est pur, droit et ciselé, avec de belles longueurs en bouche, soit ils sont plus "spectaculaires, expressifs, charmeurs, gourmands, déjà agréables.

