

Maison François de Nicolay

CÔTE de BEAUNE Blanc Millésime 2014

Appellation: AOC Côte de Beaune

Lieu-dit: La Grande Châtelaine

Cépage: 100% Chardonnay

Age moyen des vignes: 30 ans

Nature des Sols: Calcaire

Densité de plantation: 10 000 pieds/Ha

Rendements: 35 hl/Ha

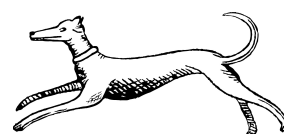
Mode de culture: biologie certifiée

Fermentation alcoolique : De un à six mois en fûts de 3 à 10 vins. Sans levures exogènes.

Elevage: En fûts de chêne de 10 à 12 mois.

Mise en bouteilles: A la main par nos soins à Savigny-Lès-Beaune.

Dégustation: Millésime d'un très bel équilibre entre maturité et fraîcheur, qui donne au vin à la fois du vif et de la rondeur en plus de la minéralité qui caractérise spécifiquement ce très beau terroir à blancs.



Maison François de Nicolay - 4 Rue Henri Cyrot, 21420 SAVIGNY LES BEAUNE -
France - Tel: +33 (0)3 80 21 50 97 - maison@francoisdenicolay.com - www.francoisdenicolay.com