

Maison François de Nicolay

CÔTE de BEAUNE Blanc Millésime 2015

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: 30 hl/Ha

Mode de culture: biologie certifiée

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

Eleavage: En fûts de chêne 12 mois.

Mise en bouteilles: Par nos soins à Savigny-Lès-Beaune.

Dégustation: Bien que le millésime soit très mûr, ce vin reste frais et vif, en plus de la minéralité qui caractérise spécifiquement ce très beau terroir à blancs.

