

# Maison François de Nicolay

## HAUTES - CÔTES de BEAUNE

Blanc

Millésime 2014

**Appellation:** AOC Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune

**Lieu-dit:** En Champans

**Cépage:** 100% Chardonnay

**Age moyen des vignes:** 20 ans

**Nature des Sols:** Calcaire

**Densité de plantation:** 4 000 pieds/Ha

**Rendements:** 15 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:** Dans un terroir calcaire et frais, très approprié au Chardonnay, on obtient une expression précise, ciselée et équilibrée de ce cépage roi en Bourgogne. On allie ici finesse et complexité aromatique, avec une finale minérale et sapide.



---

**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