

Maison François de Nicolay

HAUTES - CÔTES de BEAUNE

Blanc

Millésime 2015

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

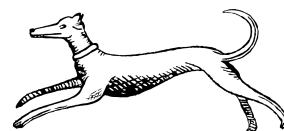
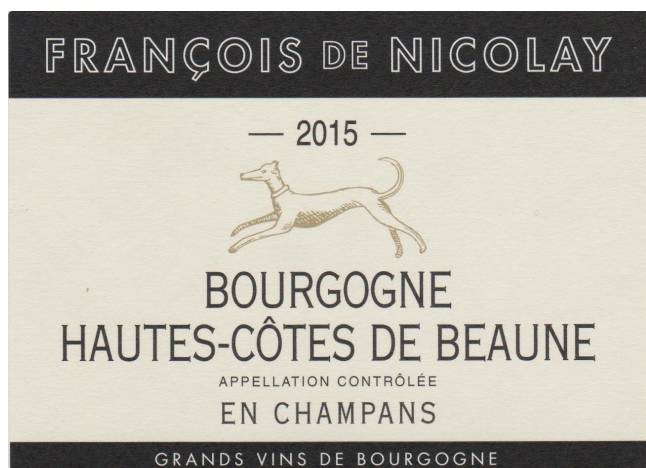
Mode de culture: biologie certifiée

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

Elevage: 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 malgré un millésime très mûr. On allie ici finesse et rondeur, avec une finale minérale et sapide. Un style très typé des Chardonnays de Bourgogne.



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