



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

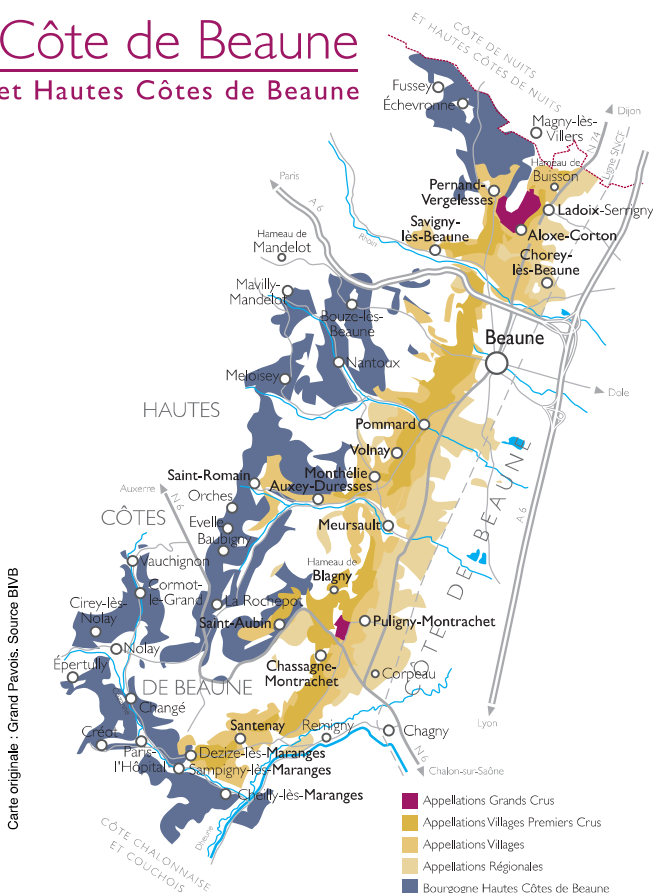
Jean-Luc Maldant

VINOMELIE

<i>Appellation :</i>	Savigny-Lès-Beaune
<i>Cuvée :</i>	Vinomelie - Tri d'octobre
<i>Couleur :</i>	Blanc
<i>Région :</i>	Côte de Beaune Nord
<i>Cépage :</i>	Chardonnay
<i>Commune d'origine :</i>	Savigny-Lès-Beaune
<i>Degré Alc :</i>	14°
<i>Sol :</i>	Argilo-Calcaire
<i>Granulosité :</i>	Moyenne +
<i>Rendement :</i>	45 hl / Ha



Côte de Beaune et Hautes Côtes de Beaune



Couleur :

Jaune aux reflets d'or, brillants et limpides.

Nez :

Fleurs blanches, beurre frais, noisette, boisé fin et délicat.

Bouche :

Grasse, en parfaite équilibre avec l'acidité qui donne une bonne longueur au vin.

Vinification et élevage :

Pressurage à l'abri de l'air (pressoir sous gaz carbonique), rapide et tout en douceur, de raisins mûrs. Les moûts sont filtrés avant la fermentation alcoolique pour ne faire fermenter que du jus de raisin. Vinifié et élevé en fûts de chêne dont 25% de fûts neufs pendant 18 mois, bâtonnages légers. Les élevages longs sur les vins blancs nous apportent beaucoup de stabilité et un très bon vieillissement.

Accord mets et vin :

Poisson de mer ou de rivière au beurre blanc, jambon de Serrano.

Temps de garde en cave : 1 à 7 ans.

Situation géographique :

Nord Est de Beaune en direction de Dijon, le vignoble se trouve à droite et à gauche de la Nationale 74.

- Jean-Luc Maldant - Grands Vins de Bourgogne -
24 Grande Rue - 21200 Chorey-les-Beaune - Côte D'or - France

Tel: 03 80 24 14 15 - Fax: 03 80 24 19 50

contact@domaine-maldant.com