

Joaquim Dias

Bourgogne Blanc

*Robe jaune intense
Nez mûr sur les fruits jaunes et le coing -maturité
du fruit confirmée en bouche, matière ronde et
gourmande qui vient enrober le palais.*



APELLATION : Bourgogne

COMMUNE : Saint Martin sous Montaignu

LIEU-DIT : La Corvée

COULEUR : Blanc

CÉPAGE : Chardonnay

SURFACE : 0.73 ha

PRODUCTION MISE EN BOUTEILLE : 4500 bouteilles

EXPOSITION : Parcelle située en plaine

ANNÉE DE PLANTATION : 1999

NATURE DU SOL : Argilocalcaire à dominance argileuse

RÉCOLTE : Mécanique

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Vendange égrappée, débourage de 24h, levurage et fermentation alcoolique en cuve inox, élevage de 10 mois en barriques de 400L de 3 à 4 vins

POTENTIEL DE GARDE : 3-4 ans

SUGGESTIONS D'ACCORD METS-VINS : Pâté croûte de poulet

21, rue de Grapigny, 71640 Mellecey

☎ +33 (0)3 85 45 26 77 📠 +33 (0)6 10 60 28 03

www.joaquim-dias.fr