

BOURGOGNE CHARDONNAY

TERRE D'EDEN

2022

En 2021, Aurélien BERTHELON vigneron et co-président de la cave a obtenu le label AB. Il s'emploie au quotidien à développer une viticulture plus durable et respectueuse de l'environnement en mêlant pratiques modernes et valeurs d'hier et d'aujourd'hui. Terre d'Eden est l'expression même de cette démarche, un retour aux sources, une préservation de la faune et de la flore et une perspective durable pour le futur.

COMPOSITION - PRODUCTION

TERROIR : Argilo-calcaires.

CÉPAGE : 100% Chardonnay

VINIFICATION : Vendanges manuelles et mécaniques – Pressurage direct – Débourage – Fermentation à basse température (15°C) – élevage sur lies fines en amphore et en fût de chêne de 500 litres pendant 8 mois environ.

DEGUSTATION

Ce Bourgogne exprime bien la personnalité du chardonnay. Des notes légères de fruits à chair blanches et de fleurs agrémentent la bouche fraîche et soutenue d'une belle tension

ROBE : Jaune vert aux nuances dorées.

NEZ : Ouvert sur des notes florales et fruitées.

BOUCHE : Souple, fine et relevée d'une belle minéralité.

SERVICE

ACCORDS METS & VINS : Apéritif, spécialités asiatiques et fromage de chèvre.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 11°-12°

GARDE : 2 à 3 ans

