



DOMAINE CÉLINE ET FRÉDÉRIC GUEGUEN

Bourgogne
Côtes Salines, Blanc

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Village de Préhy. Exposition sud-ouest.

TERROIR

Kimméridgien, couche supérieure du Jurassique composée de calcaire

A LA VIGNE

Nous pratiquons une approche raisonnée de la viticulture ayant obtenu le label HVE niveau 3, ce qui se traduit par les labours qui permettent d'activer la vie organique et microbienne du sol, un enherbement partiel sur certaines parcelles et l'utilisation d'engrais et de traitements contre les maladies naturelles.

Cépages : Chardonnay 100% - **Superficie du vignoble :** 6.70 ha - **Age moyen des vignes:** 30 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Rendement: 60 hL/ha - **Volume de production:** 50 000

VINIFICATION

- Vendanges mécaniques ;
- Pressurage direct, débourageage à froid. Levures naturelles. Fermentations alcoolique et malolactique totales à température contrôlée -16-18°C- ;
- Élevage 100% cuve inox sur lies fines de novembre à mi avril ;
- Collage et filtration avant mise en bouteille ;
- Mise en bouteille par nos soins au Domaine.

Teneur en alcool : 12.5 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Robe jaune pâle, s'expriment des parfums de fleurs blanches, d'amandes et de pain grillé. En bouche la grande minéralité vient faire ressortir la typicité de nos sols, pour ensuite finir sur des saveurs de miel.

Potentiel de garde : 2 à 3 ans

ACCORDS METS-VINS

Viandes blanches, crustacés, poisson en sauce, charcuterie, poularde, fromages -époisses, langres-. Servir à 10-12°.

SPÉCIFICATIONS

Contient des sulfites - Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf - Ne contient ni lait ni produits à base de lait

