Domaine Michaut

Bourgogne Tonnerre

2022



Cépage

Chardonnay

Origine

Le vignoble du Bourgogne Tonnerre est établi dans le vignoble de Chablis, sur les coteaux de part et d'autre de l'Armançon, affluent de l'Yonne.

Vinification

Vinification traditionnelle. Pressurage pneumatique modéré de raisins récoltés à maturité. Stabulation des jus au froid sur des bourbes fines pendant 15 jours puis fermentation thermorégulée à 16° environ suivi d'une fermentation malo lactique. Le vin est élevée sur lies totales avec batonnage de celles-ci jusqu'à Noël.

Type de sol

Le cépage Chardonnay s'épanouit sur des formations marno-calcaires du Kimméridgien et calcaire du Portlandien, installées entre 152 et 142 millions d'années, pendant le Jurassique supérieur et à l'origine de sols clairs et caillouteux.

Couleur

Robe jaune d'or pâle.

Nez

Un joli nez expressif et complexe de citron et d'agrumes avec de fines notes fumées.

Palais

La bouche est ample et vineuse avec une belle finale sur la fraîcheur.

Recommandations

Idéal sur un plateau de fruits de mer ou des risottos crémeux.

Services

12-14C°

Potentiel de garde

2 à 3 ans.