



Issue de l'assemblage de deux belles parcelles situées à Puligny-Montrachet et complétée par des raisins d'appellation village repliés en Bourgogne, cette cuvée de Bourgogne Chardonnay Decelle & Fils est très caractéristique des vins de la côte de Beaune.

TERROIR

Les lieu-dits « Femelottes » et « Près de la Dame » qui s'étendent sur les bas de coteau de Puligny sont constitués de sols argileux sur roche mère calcaire caractéristiques du secteur.

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main avec tri sur pied puis pressés doucement dans notre pressoir pneumatique.

Après une nuit de décantation en cuve, le jus obtenu est ensuite entonné dans notre cave où la fermentation alcoolique aura lieu sans ajout de levures artificielles directement dans les fûts.

L'élevage du Bourgogne Chardonnay Decelle & Fils dure 12 mois environ avec 15 à 20% de fûts neufs puis la cuvée est assemblée dans une cuve inox pendant plusieurs semaines avant la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

De robe claire et franche, le Bourgogne Chardonnay Decelle & Fils offre un nez minéral et d'agrumes. En bouche, la fraîcheur et la vivacité soutiennent des notes fruitées et légèrement toastées où le boisé est très fondu. Il accompagnera avec succès les tartes à l'oignon, les plateaux de fruits de mer et les poissons mais peut aussi se déguster tout simplement à l'apéritif.