



PIERRE BOURÉE FILS

21220 GEVREY-CHAMBERTIN

Bourgogne Blanc

Sol

Calcaires marneux sur sols légers, riches en cailloutis, terre assez grasse sur Couchey.

Situation

Assemblage de parcelles issues des villages de Couchey, Auxey-Duresses, Puligny-Montrachet et Meursault.

Exposition au soleil

Est et Sud-Est.

Cépage

Chardonnay.
Vignoble de 30 ans

Vinification

Vendanges manuelles
Pressoir pneumatique après un tri sévère.
Fermentation en fût de chêne.

Elevage

16 mois en fûts de chêne dont élevage sur lies pendant 10 mois.
Un soutirage 10 mois après pour séparer le vin clair du dépôt.
Ce vin a été filtré.

Dégustation et accompagnement.

Parfums long de miel et fleures blanches, élégants et fins.
Ce vin s'accompagne judicieusement de poissons et fruits de mer ; ou en apéritif.
A consommer dans les deux à trois ans.



*L'étiquette ci-dessus est à titre illustratif et non contractuel. Le degré peut changer suivant l'année de production.