



BOURGOGNE TONNERRE

Ce Bourgogne Tonnerre offre à l'œil une belle robe dorée, à la fois brillante et élégante.

Au nez, se révèlent des senteurs de fruits jaunes comme la pêche de vigne et l'abricot, accompagnés de délicates notes florales.

Une attaque vive, franche et gourmande avec un bel équilibre pour une bouche tout en rondeur et en longueur.

A déguster en apéritif ou pendant le repas, marié de poissons (gratin de fruits de mer) ou de viandes blanches. Pourquoi pas un filet mignon pour mêler avec astuce l'équilibre sucré/salé ?

Appellation : AOP BOURGOGNE TONNERRE

Millésime : 2018

Sol : Kimméridgien (argilo-calcaire sur fossiles Exogyra Virgula)

Encépagement : Chardonnay

Densité de plantation : 9200 pieds / Ha

Age moyen : 15 ans

Mode de culture : Culture raisonnée

Vendanges : Mécaniques

Vinification : À partir de la vendange triée,
Vinification en cuves inox thermo-régulées. Elevage court pour permettre de garder la fraîcheur et le fruit.
Collage puis filtrage tangentiel avant mise en bouteilles.

Stockage : Bouteilles stockées dans notre chai climatisé à 15°C avant expédition

Température de service : 10° à 12°C

Durée de garde : À déguster dès maintenant ou jusqu'à 5 ans.



DOMAINE DES QUATRE SAISONS

Dominique DETOLLE & Peter DA COSTA – Propriétaires récoltants

3 rue des Plantottes – 89700 Epineuil

06 47 43 91 53 – 06 88 16 78 89

www.domainedesquatreseasons.com