



LES VINS

Luzy-Macarez

GRAND VIN DE BOURGOGNE



BOURGOGNE BLANC

Haut du Montessard

Les raisins sont issus de vignobles sélectionnés pour leur exposition ouest et leurs sols calcaires-argilo-limoneux. Cette combinaison apporte au Chardonnay des conditions de maturation et des expressions aromatiques parfaites.



Après la récolte, les raisins sont chargés par gravité dans un pressoir pneumatique. Les pressurages sont toujours lents et doux pour préserver la finesse aromatique du fruit.

Le jus que nous obtenons est ensuite clarifié et transféré dans des cuves inox pour une fermentation et un élevage sur ses lies fines pendant 8 mois.



Robe jaune vif aux reflets verts avec un nez complexe où se mêlent notes de pierre à fusil et de fruits blancs frais.

En bouche le vin est à la fois ample et juteux avec une structure vive et une finale persistante faisant écho aux notes minérales du nez.

A boire entre 2 et 5 ans.



Idéal seul à l'apéritif, vous pouvez également l'accompagner d'un plateau de fruits de mer ou de poissons blancs grillés.

Le fromage de chèvre est aussi une excellente idée !

100% CHARDONNAY