



# Bourgogne Blanc



Domaine : Clos du Fief



Potentiel de garde : 3 à 5 ans



Appellation : Bourgogne blanc



Degrés d'alcool : 13%



Accord mets et vins : crudité, produits de la mer et viande blanche



Cépage / assemblage : Chardonnay



Terroirs : sol argileux non calcaire sur marnes



Robe : jaune pâle brillant



Type de culture : culture raisonnée



Arômes : fruit à chair blanche et fleur blanche



Vinification : pressurage direct, fermentation basse température (15 à 17°C) avec élevage en fût (20%)



Caractère : rond riche et frais



Âge moyen de la vigne : 50 ans



Tanins : doux



Production annuelle : 2 000 bouteilles



Température de dégustation : 10/12°C



Vendange : Manuelle



**Sylvain TÊTE**

Artisan vigneron indépendant

49 rue du Gamay  
69840 Juliéna

+33 (0)6 32 39 43 26  
www.closdufief.com  
domaine@michelte.com

