



AOP BOURGOGNE

DOMAINE JEANNIARD

Blanc sec « Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits »



Cépages : Chardonnay

Age des vignes : 35 ans.

Vinification & Elevage : Vendanges manuelles.
Pressurage faibles pression. 6 mois de Fermentation en fût.
Utilisation modérée du soufre.

Teneur en alcool : 13,5% vol.

Dégustation : Ce vin a une bonne balance entre l'acidité et rondeur. Il est très expressif au nez et en bouche, avec des arômes d'agrumes soutenus par un boisé discret et élégant. Légère minéralité sur des notes de pierre à silex. Sa légère sucrosité le rend très agréable à déguster seul ou en accompagnement d'un repas.