



Domaine Alain Mathias, AOC Bourgogne Tonnerre, Blanc, 2022

AOC Bourgogne Tonnerre, Bourgogne, France



LE MILLÉSIME

2022 a réuni toutes les conditions climatiques pour que la vigne s'épanouisse et donne en septembre une belle et généreuse récolte ! Un millésime tout en fruit et rondeur, agréable dès maintenant mais qui révélera toute sa complexité au fil du temps en bouteilles...

SITUATION

Cette cuvée est issue d'un assemblage de plusieurs parcelles de vigne plantées sur la commune d'Épineuil.

TERROIR

Sol datant du Jurassique supérieur, alternance de marne et calcaire du Kimméridgien permettant un enracinement en profondeur et donc une bonne expression du terroir.

A LA VIGNE

Agriculture biologique certifiée.
Vendange mécanique.

DATES DE VENDANGES

12/09/2022

VINIFICATION

Pressurage doux à l'aide d'un pressoir pneumatique. Transfert du moût en cuves par gravité. Débourage statique de 24 heures en cuve. La fermentation dure environ deux semaines et se déroule en cuve inox thermorégulées. La dégradation malolactique s'enclenche naturellement.

ELEVAGE

L'élevage se poursuit quelques mois en cuve.
La mise en bouteilles est réalisée par nos soins au domaine.

CÉPAGES

Chardonnay 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 9500 bouteilles
Superficie du vignoble: 1.1 ha
Rendement: 65 hL/ha
Age moyen des vignes: 5 ans

SERVICE

Servir entre 12 et 14°C

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

DÉGUSTATION

Robe jaune pâle. Limpide, brillant, reflets argentés.
Au nez, arômes floraux et de fruits frais aux nuances exotiques.
Vivacité et fraîcheur en bouche, fruitée et croquante.





Domaine Alain Mathias, AOC Bourgogne Tonnerre, Blanc, 2022

AOC Bourgogne Tonnerre, Bourgogne, France

ACCORDS GOURMANDS

Cette cuvée ravira vos amis à l'apéritif et il pourra accompagner votre plats quotidiens : salades composées, crudités, ou encore des crustacés.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Fruits de mer, Crustacés, Spécialités françaises, Viandes blanches