



Bourgogne Tonnerre, Côte de Grisey, Blanc, 2022, Domaine Alain Mathias

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'une seule parcelle située sur le vignoble d'Epineuil : la Côte de Grisey, qui réunit toutes les conditions recherchées pour l'élaboration de grands vins : exposition sud; sud-est, forte pente et sol qualitatif !

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

11/09/2022

VINIFICATION

Pressurage doux à l'aide d'un pressoir pneumatique. Transfert du moût en cuves par gravité. Débourage statique de 24 heures en cuve. Puis le jus est vinifié en fûts et en jarres. La fermentation dure environ deux semaines. La dégradation malolactique s'enclenche naturellement.

ELEVAGE

L'élevage se poursuit 12 mois dans les mêmes contenants, puis 6 mois en cuve après assemblage, ce qui permet d'obtenir un vin suffisamment stable qui ne nécessite pas de collage ni de filtration.

La mise en bouteilles est réalisée par nos soins au domaine.

CÉPAGES

Chardonnay 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 12000 bouteilles
Superficie du vignoble: 1.3 ha
Rendement: 65 hL/ha
Age moyen des vignes: 15 ans
Elevage en fût: 12 mois
Elevage en amphore: 12 mois



SERVICE

Servir entre 12 et 14°C

POTENTIEL DE GARDE

5 ans

1/2



Bourgogne Tonnerre, Côte de Grisey, Blanc, 2022, Domaine Alain Mathias

AOC Bourgogne Tonnerre, Bourgogne, France

DÉGUSTATION

Robe jaune dorée. Limpide, brillant, reflets argentés.

Au nez, notes florales de lys et de fleur d'oranger dominant accompagnées de notes toastées et de fruits jaunes.

Très bel équilibre en bouche, un vin puissant avec de la richesse et une belle rondeur compensée par la fraîcheur, lui procurant une grande longueur.

ACCORDS GOURMANDS

Il s'accordera avec des viandes blanches en sauce, des escargots, des andouillettes, des fruits de la mer ou bien encore un foie gras poêlé. Il accompagnera également vos fromages à pâte cuite ou molle.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Fromages, Crustacés, Spécialités françaises, Viandes blanches, Volailles