



## Bourgogne Tonnerre, Blanc, 2023, Domaine Alain Mathias

AOC Bourgogne Tonnerre, Bourgogne, France



### LE MILLÉSIME

2023 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.

### À LA VIGNE

Agriculture biologique certifiée.  
Vendange mécanique.

### VENDANGES

10/09/2023

### VINIFICATION

Pressurage doux à l'aide d'un pressoir pneumatique. Transfert du moût en cuves par gravité. Débourbage statique de 24 heures en cuve. La fermentation dure environ deux semaines et se déroule en cuve inox thermorégulées pour 70% du volume et en fûts pour 30%. La dégradation malolactique s'enclenche naturellement.

### ÉLEVAGE

L'élevage se poursuit 12 mois dans les mêmes contenants, avant assemblage. La mise en bouteilles est réalisée par nos soins au domaine.

### CÉPAGE

Chardonnay 100%

### 12.5 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

### DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 6200 bouteilles  
Superficie du vignoble: 0.7 ha  
Rendement: 66 hL/ha  
Âge 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.

#### 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