

QUINTESSANCE DE LYRE CHARDONNAY



2014

👑 APPELLATION

IGP Coteaux de l'Auxois

👑 CÉPAGE

100% Chardonnay

👑 SOL

Argilo-limoneux.

👑 VINIFICATION

En cuve inox.

👑 ELEVAGE

12 mois sur lies fines

👑 AGE MOYEN DES VIGNES

25 ans.

👑 RENDEMENT

48 hl/ha.

👑 VIEILLISSEMENT

4 ans.

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

10-12°C.

SITUATION

Après avoir connu les fastes de la Cour de Versailles, ce vignoble s'étendant sur près de 5 000 hectares en 1830, fût mis à mal par le phylloxera et les guerres. Alors oublié du temps, l'Auxois renaît aujourd'hui à travers des vins fruités et raffinés. Situé entre Semur en Auxois et Montbard, notre vignoble des Coteaux de l'Auxois s'étend sur 10 hectares. La vigne est conduite en lyre et profite de belles expositions sud et sud-est sur les communes de Villaines les Prévôtes et Viserny.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Le chardonnay confère à ce Quintessence de Lyre 2014 son caractère franc et délicat. Sur des notes d'agrumes et de fleurs blanches, il sera le compagnon idéal de vos poissons et viandes blanches.

NOTES DE PRESSE

Quintessence de Lyre 2014 - Guide Hachette 2017 - 1 étoile

Quintessence de Lyre 2014 - Guide Bettane & Desseauve 2017 - 14/20

Quintessence de Lyre 2014 - Concours National des IGP 2016 - Médaille d'Argent

Quintessence de Lyre 2014 - Prix Plaisir Bettane & Desseauve 2016 - Médaille d'Argent



Quintessence de Lyre
CHARDONNAY

COTEAUX DE L'AUXOIS