

DES LYRES DE CHARDONNAY 2024



👑 APPELLATION
IGP Coteaux de l'Auxois

👑 CÉPAGE
Chardonnay

👑 SOL
Argilo-calcaire

👑 VINIFICATION
Fermentation en cuve et fût de chêne

👑 ELEVAGE
Elevage en cuve et en fût de chêne

👑 AGE MOYEN DES VIGNES
25 ans

👑 RENDEMENT
45hl/ha

👑 VIEILLISSEMENT
5 ans

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
10°C

SITUATION

Sur les côteaux de l'Auxois, à 300m d'altitude et à la limite du Morvan, nos vignes plantées en lyres jouissent d'une exposition favorable sud-sud-ouest et sont exclusivement vendangées à la main.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Le Des Lyres de Chardonnay est un vin puissant et complexe à la fois. On notera des arômes d'agrumes et de fleurs blanches accompagnés d'une belle longueur. Sa bouche, vive et franche, laissera se dévoiler une touche vanillée en finale. Il pourra se marier avec des poissons en sauce, des viandes blanches ou des fromages à pâtes dure.