



Olivier Tricon

CHABLIS

# BOURGOGNE CHARDONNAY

Le **Bourgogne Chardonnay** est une belle introduction aux vins de Chablis.  
Un vin qui surprend par sa finesse et sa minéralité.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépage** : 100 % Chardonnay

**Terroir** : Kimméridgien

**Exposition** : ouest / sud-ouest

**Âges des vignes** : 20 ans

**Vinification** : doux pressurage, sélection des jus, fermentation alcoolique, fermentation galactique clarification, élevage en cuve inox pendant 9 mois, filtration.

## CARACTÈRE DU VIN

Robe jaune clair, reflets verts. Nez plaisant mêlant fruits blancs et agrumes. Au palais on retrouve le nez dans un ensemble équilibré dont on apprécie la franchise et la netteté. Un joli Bourgogne à marier avec : cassolette de moules, colin froid, blanquette de volaille ou de veau.

## RÉCOMPENSES

Millésime 2018 : • **Médaille d'argent**, Sakura 2019  
• **Médaille d'argent**, Sakura 2020  
• **Médaille d'or**, Gilbert&Gaillard 2020

Millésime 2019 : • **Médaille d'or**, Gilbert&Gaillard 2020



Température  
de service :  
10°C



Garde du vin :  
1 à 3 ans

