

**Domaine Christine, Elodie et Patrick CHALMEAU**

76 Rue du Ruisseau  
89530 Chitry

Tél : 03.86.41.43.71  
www.chalmeau-chitry.com  
contact@chalmeau-chitry.fr

**Facebook** : @chalmeauchitry  
**Instagram** : @domaine\_elodie\_chalmeau



## **BOURGOGNE CHITRY 2021**

**Couleur** : Blanc  
**Millésime** : 20  
**Cépage** : 100 % Chardonnay

**Age moyen des vignes** : 20 ans  
**Densité pied/hectare** : 7 000  
**Nature du sol** : Argilo-calcaire  
**Rendement (hl/ha)** : 61 hl/ha  
**Mode vendange** : Mécanique  
**Vinification et élevage** : Traditionnelle en cuves inox

**Nombre de bouteilles produites** : 15 000 bouteilles  
**Superficie exploitée** : 5 ha  
**Superficie de l'exploitation** : 20 hectares

Robe jaune pâle aux reflets gris/ or blanc.  
Le nez est fin et puissant à la fois ! Les fruits blancs et les agrumes s'associent aux épices ! Un vin très complexe.  
La bouche est riche et ample, on y retrouve les épices avec la finale sur les agrumes confites. Un vin de caractère qui éveille les papilles...

A déguster à l'apéritif ou sur un carpaccio de saint jacques aux agrumes.