

**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 2018**

**Couleur** : Blanc

**Millésime** : 2018

**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** : 19 hectares

Robe or pâle aux reflets verts ; le nez s'ouvre sur un bouquet floral avec des notes de fleurs blanches et à l'aération évolue sur une touche plus fruitée et gourmande avec des notes de fruits jaunes type pêche, ananas.

La bouche est enveloppée et élégante avec une belle minéralité qui vient complexifier la finale de bouche en apportant la persistance nécessaire.

A déguster avec des fruits de mer ou un saumon fumé.