

Domaine

GEORGES GLANTENAY

Depuis 1893

Volnay, Côte-d'Or, France

Monthélie Les Champs Fulliot

Appellation Premier Cru de la Côte de Beaune



Cépage : Chardonnay

Surface : 8,30 ares

Âge des vignes : 10 ans

Parcelle : Les Champs Fulliot

Vignoble : densité de plantation de 10.000 pieds par hectare, rendement de 40 hectolitres par hectare.

Terroir : sol profond fait d'alternances d'argile et de calcaire recouverts d'un important cailloutis calcaire et de limons. Vignoble exposé plein est.

Vinification et élevage : vendange 100% manuelle avec tri sélectif rigoureux et systématique à la parcelle puis en cuverie. Pressurage direct. Débourbage à froid statique de 36 à 48 heures. Fermentation alcoolique en fût de chêne (50% neufs). Élevage sur lies fines de 10 mois puis soutirage au broquereau. Mise en bouteille sans filtration.

Personnalité du vin : une robe couleur paille dorée et brillante, claire et limpide. Au nez, le bouquet riche évoque les fleurs blanches, l'aubépine, avec une nuance citronnée, la pomme de reinette, la noisette. En bouche, il est friand grâce à un bon équilibre entre la saveur moelleuse et la nécessaire acidité qui signe les grands vins blancs.

Accords : apéritif, pavé de saumon en papillote, anguille à la persillade, poissons en sauce, plateaux de fruits de mer.

Garde : cuvée à boire sur sa jeunesse, mais qui présente un bon potentiel de garde. Elle pourra vieillir au moins 5 ans.

Service : température conseillée 13°C.

Production : la production annuelle varie entre 500 et 600 bouteilles.