



# Château de Chamilly

VERONIQUE DESFONTAINE & SES FILS

## Fiche technique BOUZERON *Les Bouchines*



### LA VIGNE

Type de Sol : argilo-calcaire (argiles blanches)

Exposition : Ouest/Nord-ouest

Altitude : 340m

Cépage: Aligoté

Age de la vigne: 45 ans

Superficie : 1.5 hectares

Rendement moyen: 55-65 hl/ha

Production moyenne: 6000 Blles

### LE VIN

#### Vinification :

Pressurage pneumatique

Types de levures utilisées : Indigènes

Température : 18 -22°C

Fermentation Malo lactique : naturelle printemps-été

#### Elevage du vin :

Viellissement en foudre pendant 18 mois . Origine du chêne : France

Aucun apport de bois jeune. Fûts de 7 ans minimums

Les vins sont élevés sur lies

Type de filtration : Kieselguhr

#### Dégustation:

**Nez** : Très expressif sur les agrumes et fruits à chair blanche

**Bouche** : Une attaque précise laisse la place à un milieu de bouche tout en souplesse, rond et charnu. Puis, la finale s'équilibre en retrouvant la fraîcheur qui vient réveiller les papilles

**Potentiel de garde** : 3 à 8 ans

**Température de service** : 6-10°C

71510 CHAMILLY / tél. 00 33 (0)3 85 87 22 24 / Fax 00 33 (0)3 85 91 23 91 / port 00 33 (0)6 07 87 00 96

Site: [www.chateaudechamilly.com](http://www.chateaudechamilly.com)

Email : [contact@chateaudechamilly.com](mailto:contact@chateaudechamilly.com)