

# Bourgogne Blanc "La Moutonnaière"



**Région :** Beaujolais

**Millésime :** 2025

**Appellation :**  
Bourgogne Blanc

**Cépage :** Chardonnay

**Climat :** La Moutonnaière

**Degré d'alcool :** 13°

## **Vinification :**

Cuvée parcellaire, vigne située sur la commune de Charentay ; vendangée à la main, triée à la parcelle. Pressurage direct de façon progressive, vinification totale en fût de 228L et 400L.

## **Elevage :**

Élevage 7 à 11 mois en fût ; batonnage.

## **Commentaire de dégustation :**

issus de sols argilo-calcaires, ce Bourgogne blanc, vinifié directement en fûts de chêne, puis élevé sept mois dans ces mêmes fûts, offre un nez complexe de noisette fraîche et de citronnade, avec une légère note vanillée, témoin d'un élevage fin et maîtrisé. La bouche vineuse et fraîche rend ce vin harmonieux.

## **Potentiel de garde :**

4 - 6 ans

## **Température de service :**

11 - 13°C

## **Suggestions accords mets et vin :**

Poissons et fruits de mer. De nombreuses variétés de fromages (brie, vacherin, saint-nectaire, mont-d'or ou encore beaufort et comté).