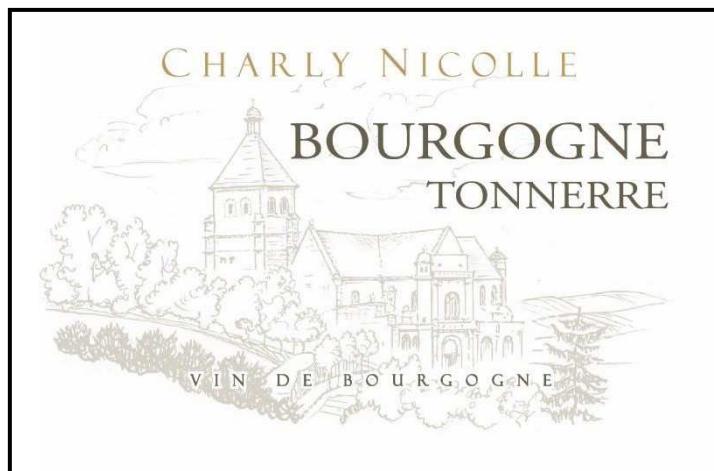




## Bourgogne Tonnerre

Le vignoble de Tonnerre est établi sur des coteaux de part et d'autre de l'Armançon, affluent de l'Yonne. À partir du 10ème siècle, les moines des Abbayes de Quincy, près de Tanlay, et de Saint Michel, près de Tonnerre, intensifient et améliorent la culture de la vigne et l'élaboration du vin.

A partir de 1987, hommes et femmes font renaître ce vignoble, fort de plusieurs siècles d'existence.



### Description

Appellation : AOC Tonnerre

Aire de production : Yonne, Bourgogne

Couleur: Blanc

Cépage: Chardonnay

### Vignoble

Surface: 1,2 hectare

Sols : marno-calcaires du Kimméridgien, installés depuis 150 millions années, pendant le Jurassique supérieur

Situation : vallon regardant vers le sud-est, à 250m d'altitude

Densité de plantation : 8 300 ceps per hectare

Age moyen des vignes : 6 ans

### Vinification & Elevage

Fermentation alcoolique : maîtrise des températures (entre 16 et 18°C)

Fermentation malo-lactique : 100%

Contenants : cuves inox (de 25 à 50 hectolitres)

Elevage : sur lies, de 10 mois

Collage : Argile

Filtration : Tangentielle

### Dégustation

Couleur jaune pâle. Le nez rappelant le zeste de citron, la fleur d'acacia, l'amande. La bouche se montre fraîche et pulpeuse, ponctuée par des touches d'arômes citronnés, et une agréable sensation veloutée en milieu de bouche.

### Conseil de sommelier

La fraîcheur citronnée de ce vin convient aux mets épurés : huîtres, sushi, tartares et ceviche. Les vins plus matures accompagneront les poissons cuisinés à la vapeur, les risottos, les plats de légumes et les fromages crémeux.

Température de service : 12°C

Temps de garde : 1 à 4 ans