

DOMAINE DE
LA CHAPELLE
JULLIÉ

BOURGOGNE

APPELLATION BOURGOGNE CONTRÔLÉE
MILLÉSIME 2025

Terroirs

PARCELLE : Les Allys

- village de Jullié 420m d'altitude
- vignes âgées de 18 ans

CÉPAGE : Chardonnay

GÉOLOGIE : Argilo-calcaire

Vinification

VENDANGES MANUELLES
VINIFICATION :

Pressurage en grappes entières.

Fermentation en cuve inox et demi-muids.

ÉLEVAGE :

Assemblage entre un lot élevé 6 mois en demi-muids et un lot élevé 6 mois en cuve inox sur lies fines.

Degré : 12,5 % vol.

Arômes et saveurs

DÉGUSTATION :

Robe jaune pâle.

Joli nez de fleur blanche.

Bouche sur les fruits jaunes et notes de lilas, finale anisée.

Vin d'une belle élégance, à la fois frais et structuré.

ACCORDS METS-VINS :

Salade de pointes d'asperges,
gaspacho de fraises, langoustes

Disponible en 75 cl

