



# *Bourgogne Côte d'Or*

## Cuvée Oligocène



Les terroirs de Bourgogne issus de la Côte de Beaune et de la Côte de Nuits sont reconnus par l'appellation Bourgogne Côte d'Or. La cuvée Oligocène provient de nos vignes sur des sols calcaires en Côte de Beaune.

Cépage : 100 % Chardonnay

Couleur : Blanc

Surface : 0,75 ha

Potentiel de garde : 5 à 6 ans

Température de service : 11 - 13 °C

#### Terroir :

Cette cuvée provient de différentes vignes d'appellation Bourgogne Côte d'Or, situées sur la partie sud de la Côte de Beaune.

Ces terroirs se composent de sols de nature calcaire.

#### Caractère du vin :

Ce vin possède un nez avec beaucoup de finesse. En bouche, vous trouverez de la rondeur, avec une belle vivacité et beaucoup de fraîcheur, ainsi que de la minéralité et de très belles notes florales. La fin de bouche se porte légèrement sur des notes agrumes. C'est un Bourgogne d'une très belle finesse, avec beaucoup de persistance en bouche, très équilibré et avec une belle fraîcheur aromatique.

#### Association gastronomique :

A servir avec du poisson et des crustacés, mais aussi avec certaines viandes blanches et certains fromages.

*Patrick Javillier*