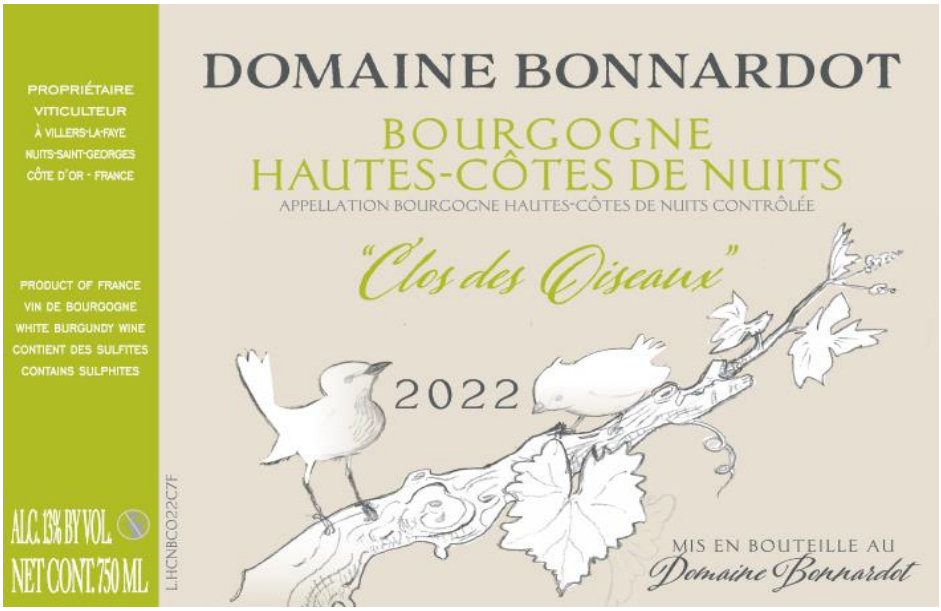
FICHE TECHNIQUE BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS BLANC



Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Blanc 2022
"Clos des oiseaux"

Le Domaine	Domaine Familial, d'environ 21 hectares, situé à Villers la Faye dans les Hautes Côtes de Nuits,					
Encépagement / âge des vigne	100% chardonnay- vigne plantée en 88 - 89				**Superficie :**	72,93 ares
Parcelles / Situation :	Parcelle unique : Clos des oiseaux, située en coteau sur la commune de Chaux, Exposition Est / Sud Est. Sol Argilo Calcaire. Monopole					
Production :	Vignes Hautes, densité 3300 pieds/ha, En conversion en agriculture biologique. Vendanges manuelles.				**Rendement :**	57 hl/ha
Vinification :	Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chênes avec levures indigènes, (20% futs neufs). Le millésime 2022 est resté en fût 12 mois, il a été assemblé 2 mois en cuve et mis en bouteilles fin octobre 2023.					
Date de vendanges	08/09/2022	**Mise en bouteilles**	31/10/2023	**Nbre de bouteilles :**	4525 Bt 120 Mg	
CO^2 à la mise :	800 mg/l	**SO^2 à la mise :**	Libre : 22 mg/l Total : 66 mg/l	**Degré Alc**	13°/%vol	13%° etiquette
Dégustation et conseils	Belle couleur claire et vive, un nez riche, complexe et subtil de fleurs blanches et de fruits à chairs blanches et légèrement boisé. la bouche est puissante, légèrement épicée, saline et d'une belle longueur. A boire dans les 7 ans. Servir juste frais (11-13°C)					
Accord mets :	Ce vin mettra en valeur vos plats de crustacés, coquilles saint jacques, riz de veaux, blanquette de veau ou tout simplement nature en apéritif.					

DOMAINE BONNARDOT
1 Rue de L'Ancienne Cure
21700 VILLERS LA FAYE
Tél : 03 80 62 91 27
domaine.bonnardot@wanadoo.fr
www.bonnardot.fr