

# Domaine Dugois

PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT



## Chardonnay Brise Bras

### FICHE TECHNIQUE

**Cépage** - 100 % Chardonnay

#### **Méthode de vinification**

Vendanges manuelles triées, égrappage à 100%, pressurage pneumatique suivie d'un débouillage au froid, fermentations alcoolique et malolactique naturelles. Elevage durant 24 mois en fût de chêne 400 litres avec ouillage pour garder la finesse et le fruit du cépage et exprimer sa minéralité.

#### **Mode Cultural**

Certifié Haute Valeur Environnementale depuis l'été 2014, nous avons à cœur de préserver la biodiversité dans notre vignoble. C'est aussi dans ce sens que nous travaillons les sols au printemps, entre les rangs et entre les pieds. Durant la période estivale nous privilégions la tonte et l'utilisation des intercepts, cela nous permettant d'éviter les herbicides. En conversion Bio depuis 2019.

#### **Géologie**

Cette cuvée est issue d'une vigne exposée sud avec un terroir composé d'argile sur le calcaire du Bajocien.

#### **Arômes**

D'un jaune clair, ce vin dévoile un nez racé, intense et mûr. Les impressions fruitées, minérales et florales s'y côtoient en harmonie. Minérale et généreuse, la bouche développe une trame ample sur le fruit blanc et la minéralité.

#### **Accords**

Apéritif, poissons grillés ou en sauce, fruits de mer en sauce, fromage.

**Production annuelle** : 2500 bouteilles

