

Maison Artigolis

Fiche Technique : Bourgogne côte d'Or

Nom du vin : Bourgogne côte d'Or

Cépage : Chardonnay

Région : Bourgogne (côte de Beaune)

Appellation : Bourgogne côte d'Or

Degré d'alcool : 13 %

Terroir : Argilo calcaire caillouteux.

Vendanges : Manuelle en caisse.

Vinification : Pressurage doux durant 3 heures, suivi d'une fermentation alcoolique en fûts de chêne.

Élevage : 8 mois en fût bourguignon de 3-4 vins.

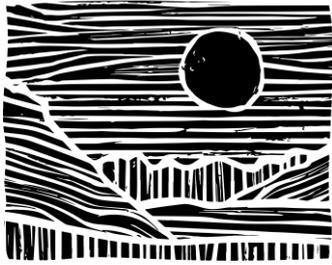
Dégustation :

- **Œil :** Couleur or pâle brillante avec des reflets verts, témoignant de sa jeunesse et de sa fraîcheur.
- **Nez :** Délicat et expressif, avec des arômes d'agrumes (citron vert, zeste de citron), de fleurs blanches et une touche de pomme verte. Légères notes d'amandes grillées et un soupçon de vanille, rappelant l'élevage en fût.
- **Bouche :** Fraîche et vive, avec une acidité croquante bien équilibrée par une texture douce et soyeuse. Les saveurs évoluent vers des notes minérales subtiles en finale, caractéristiques du terroir.

Température de service : 11-13° C

Potentiel de garde : 3 à 6 ans





Maison Altisolis

Technical Sheet: Bourgogne côte d'Or

Wine name : Bourgogne côte d'Or

Grape variety : Chardonnay

Region : Burgundy (côte de Beaune)

Appellation : Bourgogne côte d'Or

Alcohol content : 13 %

Terroir : Stony clay-limestone soil, typical of the Côte d'Or.

Harvesting : Hand-picked into small crates to preserve the quality of the grapes.

Winemaking : Gentle pressing for 3 hours, followed by alcoholic fermentation in oak barrels at controlled temperatures.

Aging: 8 months in Burgundy barrels used for 3-4 wines.



Tasting notes:

- **Appearance :** Bright pale gold color with green highlights, reflecting its youth and freshness.
- **Nose :** Delicate and expressive, with aromas of citrus fruits (lime, lemon zest), white flowers, and hints of green apple. Slight touches of toasted almonds and a whisper of vanilla from the oak aging.
- **Palate:** Fresh and lively, with a crisp acidity that is balanced by a smooth and silky texture. The flavors evolve towards subtle mineral notes on the finish, characteristic of the terroir.

Serving Temperature: 11-13°C

Cellaring Potential: 3 to 6 years