

Le Domaine Verret élabore un vin issu du Chardonnay sur un terroir exceptionnel des Côtes d'Auxerre "Les Gaudiers".



Vignes - Parcelle "Les Gaudiers"

Commune : Saint-Bris-le-Vineux
Appellation d'origine contrôlée : Bourgogne Côtes d'Auxerre
Culture : certifiée HVE
Terroir : parcelle fortement pentue, sol argilo-calcaire
Superficie du vignoble : 1,16 ha
Cépage : Chardonnay
Âge de la vigne : 17 ans
Date de récolte : 13 septembre 2022

Vinification & Elevage

Récolte : manuelle
Potentiel de production du millésime : 6 200 bts
Rendement moyen : 40 hl/ha
Vinification : pressurage pneumatique doux, débordage à froid, levures indigènes, fermentation en fûts, pas collé ni filtré
Élevage : 100% fûts de chêne

Dégustation

Le nez est élégant et expressif, dévoilant des notes d'agrumes mûrs, de fleurs blanches (aubépine, acacia) et une belle touche minérale crayeuse. Des nuances subtiles de beurre frais et de noisette grillée apparaissent à l'aération, signature du terroir et de l'élevage. En bouche, l'attaque est fraîche, portée par une belle acidité qui équilibre la richesse du vin. La structure est ample et généreuse, offrant des arômes de fruits blancs mûrs, de brioche et d'amande. La finale est longue, saline et légèrement épicée, avec une belle persistance aromatique.

Accords Mets & Vins

Grand terroir et grand vin. Il peut se suffire à lui-même, à l'apéritif. Cependant, on peut agréablement l'associer à des mets délicats, saumon fumé, boutargue, marinade de crevettes à l'aneth ou encore poisson en papillote.

Note du millésime

Le millésime 2022 en Bourgogne a été marqué par un printemps précoce et ensoleillé, suivi d'un été chaud et sec, favorisant une maturation homogène et concentrée des raisins.



Domaine Verret
14 route Champs
89530 Saint-Bris-Le-Vineux
+33 3.86.53.31.81