



LA MALAURIE
FAMILLE TRIBAUT
Bourgogne & Champagne

BOURGOGNE
HAUTES-CÔTES DE BEAUNE
Chardonnay



SAVOIR-FAIRE

- Cépage :** 100% Chardonnay
Terroir : Argilo-calcaire, marnes blanches, cailloux calcaires en surface
Vignes: Coteaux, légères pentes crayeuses, exposé est / sud-est
Mode cultural : Taille guyot simple, travail mécanique des sols, lutte raisonnée
Vendange: Par machine, tri-optique embarqué, tri sur table supplémentaire au chai
Vinification: Pressurage lent et doux des raisins en grappes entières (sans sulfitage)
Débourbage à froid 8°C en cuves acier inoxydables (24h)
Fermentation alcoolique avec levures indigènes
Fermentation malolactique lente
Élevage sur lies : 9 mois à 1 an en cuves acier inoxydables,
Batonnage léger pour davantage de contact avec les levures, remises en suspension,
1 seul soutirage au printemps après la fin de la malolactique,
Conservation sous CO₂ afin de conserver toute la fraîcheur,
Légère filtration Kieselghur avant mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Aux reflets or-vert, le nez exprime des arômes de fleurs blanches. Il évoque également le miel de fleurs.

La bouche est élégante, franche. La fraîcheur et la minéralité du chardonnay se lie à une touche de rondeur légère qui le rend fruité et léger.

POTENTIEL: Entre 2 et 4 ans. Plus vif dans sa jeunesse, il gagnera en rondeur avec le temps.

ACCORDS CULINAIRES: Il est préférable de le servir entre 10 et 12°C

Jeune, il conviendra parfaitement à des escargots persillés, des terrines, du jambon persillé. Avec maturité, il s'accordera mieux avec des plats plus relevés, en sauce (Blanquette de veau) ainsi que sur les poissons et volailles cuisinées (Poulet au citron). Pour les fromages, on choisira de préférence le Chaource, le bleu de Bresse, les pâtes cuites (Comté).