



**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 inoxydable (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 CO<sub>2</sub> 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).