

Domaine Philippe GAVIGNET

36 rue Docteur Louis Legrand, 21700 Nuits Saint Georges

Domaine viticole familial depuis 4 générations, il s'étend sur une superficie d'environ 11 hectares regroupant 12 appellations différentes. Il est conduit en lutte raisonnée depuis 2000.

BOURGOGNE CHARDONNAY

Cépage : Chardonnay

Superficie: 1,30 hectare

Age des vignes: plantations en 1987, 1988 et 1989

Les sols: ce vin provient le plus souvent de vignes de piémont. Ses terrains sont variés selon les zones géographiques. Marnes et calcaires marneux, sols blanchâtres ou gris clair, profonds et peu caillouteux.



Lieux dits: Les Maladières

Vinification: pressurage puis fermentation pour 1/2 en cuve inox et 1/2 en fûts (fûts de 350 litres) avec bâtonnage tous les 15 jours et élevage durant 12 mois.

Description: rondeur, gras, belle acidité; à déguster sur des poissons en sauce, volaille à la crème ou à l'apéritif.

Garde: de 1 à 10 ans

Température de service: de 8 à 10°C

