

SAVIGNY - VERGELESSES

PREMIER CRU

CHARDONNAY

DOMAINE GÉNOT-BOULANGER

Le climat Les Vergelesses s'étend sur les communes de Savigny-lès-Beaune et Pernand-Vergelesses. Son nom vient de l'ancienne voie qui reliait Beaune à la seigneurie de Vergy.

Notre parcelle de chardonnay plantée en 1991, de 0.21 hectare, a une exposition Est / Sud-Est. Posée sur des marnes blanches et des roches calcaires, le sol de ce climat est peu profond, caillouteux et riche en limons et sables.

VINIFICATION & ÉLEVAGE -



Vendange manuelle sur la totalité du domaine.

Pressurage en grappes entières après foulage.

Fermentation sans soufre ajouté.

A la suite d'un léger débourage, fermentation en fûts de chêne.



Élevage pendant 12 mois dans des fûts de chêne - environ 10 à 15% de fûts neufs. 6 mois supplémentaires en cuve Inox.



Comme pour les rouges, nos vins blancs ne sont pas filtrés.



DÉGUSTATION -

Le nez donne à voir une abondance de fleurs écloses et tous pistils dehors, on reconnaît l'acacia et le chèvrefeuille, quelques fruits - des pommes jaunes - complètent ce bouquet appétissant. En bouche, le vin rebondit dans le champ de fleurs, il possède une matière pulpeuse et une longueur retentissante qui s'échappe dans une finale citronnée avec de légers amers. Il allie un caractère aromatique, parfumé, avec un profil svelte et raffiné.



Toutes nos cuvées sont certifiées en agriculture biologique depuis le millésime 2018.