

# Bourgogne 2023

## Jeanne La Folle

### CHARDONNAY



#### VIGNOBLE

Assemblage de raisins provenant de 3 sites différents, l'un situé en côte Chalonnaise, au nord de Montagny, un autre se trouve au sud de la côte de Beaune, et le dernier dans le Chablisien.

#### TERROIR

Sol argilo-calcaire.

#### VIGNES

Vignes de Chardonnay de 30 et 45 ans.

#### VINIFICATION

Les raisins sont refroidis à 12 ° C, pressurage direct sans éraflage pour faciliter l'écoulement. 30 % élevés en pièce bourguignonne, le reste en cuve pour 14 jours de fermentation.

#### ELEVAGE

Fermentation malolactique systématique, en barrique ou en cuve. Elevage en barrique de plusieurs vins pendant 10 mois. Mise en bouteille octobre 2024.

#### DEGUSTATION

Le nez exprime à la fois des notes florales et grillées. Le boisé est légèrement présent et équilibre une bouche assez riche. C'est un vin de repas, équilibré entre gras et acidité rafraîchissante.

#### A BOIRE

2025 - 2027

#### HISTOIRE

Jeanne la Folle, Joanna the Mad, Juana la Loca, Johanna die Wahnsinnige : chacun peut donner le nom qu'il veut à Jeanne lère de Castille, duchesse de Bourgogne. Et s'approprier le destin fou de ce personnage romanesque dont l'amour infini conduit à la folie. Mais Jeanne était-elle vraiment folle ; ne serait-elle pas plutôt l'incarnation de la folie des hommes ?