

Bourgogne 2025

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.

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

2026 - 2028

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 ?

CELLIER DES DAMES
Grands Vins de Bourgogne