

Bourgogne 2020

Jeanne La Folle

CHARDONNAY



VIGNOBLE

Assemblage de raisins provenant deux parcelles, l'une située en côte chalonnaise, au nord de Montagny, l'autre se trouve au sud de la côte de Beaune.

TERROIR

Sol argilo-calcaire.

VIGNES

Vignes de Chardonnay de 25 et 40 ans

VINIFICATION

Les raisins sont refroidis à 12 ° C, pressurage direct sans éraflage pour faciliter l'écoulement. 30 % vinifiés en pièce bourguignonne, le reste en cuve pour 12 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 2021.

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 richesse et acidité rafraichissante.

A BOIRE

2021 -2023

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 ?