

Bourgogne blanc

"JEAN DE LA VIGNE"

Appellation Bourgogne Blanc

Cuvée Jean de la Vigne

Village Leynes

Cépage Chardonnay

Superficie 3,60 ha

Sol Schiste bleu

Exposition Sud

Âge des vignes 15 ans

Rendement 45 hl/ha



Conduite de la vigne

La taille utilisée est la taille Guyot. La vigne est pliée en arcure du Mâconnais avec un ébourgeonnage sévère.

Les raisins sont récoltés à la main à bonne maturité.



Vinifications

Pressurage doux en vendange entière avec mise en fût par gravité. Fermentation naturelle.

L'élevage se passe 12 mois en cuve bois avec batonnage suivi de 4 mois en foudre de chêne. Le tout sur lies d'origine



Mise en bouteilles

Pas de collage avec une très légère filtration. La mise en bouteille est effectuée par nos soins uniquement par gravité et sans filtration.

La production est d'environ 12 000 bouteilles pour ce vin.



FAMILLE CORDIER

Christophe Cordier
3 Les Molards 71960 FUISSE

03 85 35 62 89

contact@domainecordier.com

www.domainecordier.com