

# 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