

Bourgogne Blanc AOC « Comble »

2019

Cette parcelle se situe à pied de côte, épandage caillouteux avec une matrice argilo-limoneuse sableuse. Ce climat se situe en dessous de l'appellation Côte de Nuits Villages.

Dégustation : Au nez, le vin est complexe et expressif avec des notes d'agrumes. La bouche est bien soutenue avec de la vivacité et une belle longueur.



Altitude	250 mètres
Cépage	Chardonnay
Plantation des vignes	1992
Densité de plantation	10000 pieds /ha
Rendement maximum	60 hl/ha
Taille	Guyot / Poulсарd
Conduite culturale	Lutte raisonnée et la prophylactique
Vendanges manuelles	Avec semi-macération
Vinification traditionnelle	Egrappage total En fût avec bâtonnage et levures naturelles
Durée de l'élevage	12-15 mois en fûts de chêne
Mis en bouteilles	Par gravité en bouteille de 75 cl
Temps de garde	6 ans

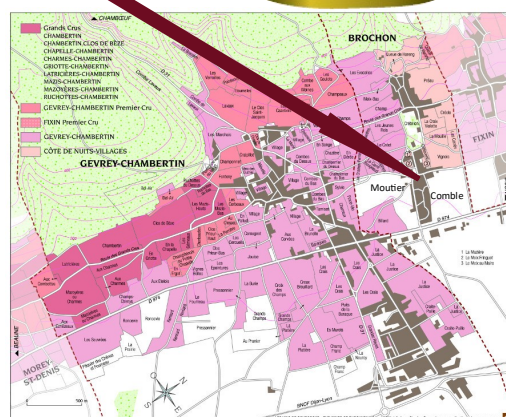


Température de service 12-14 °C

Alliances culinaires : Peut se suffire à lui-même à l'apéritif.

On peut aussi l'accompagner avec un plateau de fruits de mer, des escargots, du poisson, de la viande blanche.

Idée de recette : poulet Gaston Gérard.



Domaine viticole Isabelle LIPPE - 1, rue de Fontenotte 21220 Brochon par (Gevrey-Chambertin)

Tél. 33 (0)6.32.45.81.57

Email: domaine.isabelle.lippe@gmail.com

Web: www.domaine-isabelle-lippe.fr