



EARL Germain BERNARD  
Les Correaux  
71570 LEYNES  
Tél. 03 85 35 11 59  
bernardleynes@yahoo.fr  
www.chateaudescorreaux.fr

## BOURGOGNE AOC CHARDONNAY

<b>CEPAGE</b>	100 % Chardonnay, choix rigoureux de plants greffés selon nos désirs en Bourgogne
<b>AGE DES VIGNES</b>	30 ans
<b>SUPERFICIE</b>	6 ha
<b>RENDEMENT</b>	68 hl/ha
<b>PRODUCTION ANNUELLE</b>	15000 bouteilles
<b>NATURE DU SOL</b>	Sol argilo-calcaire du jurassique, sous-sol Mornes
<b>METHODE DE VINIFICATION</b>	Récolte soigneuse à maturité optimale. Le jus obtenu après pressurage pneumatique est clarifié avec précaution après 24 heures. La température est réglée à 19° pour obtenir une fermentation douce et complète. Celle-ci conduit à un vin sans sucre résiduel. La fermentation malolactique est réalisée  Le vin est attentivement suivi, soigné et contrôlé pendant toute la durée de l'élevage.
<b>MISE EN BOUTEILLE</b>	A la propriété par le vigneron : après l'analyse de mise en bouteille, le vin est filtré modérément, puis tiré et bouché. Les bouteilles sont stockées jusqu'à pleine maturité, et conditionnées pour l'exécution de chaque commande, au jour le jour

*Le Bourgogne Chardonnay est un vin tendre et complet mêlant les arômes de fruits mûrs au beurré de l'élevage avant un retour à la fraîcheur.  
A déguster en apéritif ou en accompagnement d'entrées, charcuteries, poissons, viandes blanches et fromages.  
Savourez le dans les 5 ans qui suivent la récolte du raisin. A servir entre 12 et 14°C.*

