

Dove la Côte de Beaune e la Côte de Nuits si incontrano, nasce una storia familiare giunta alla quinta generazione, oggi portata avanti da Patrick Mallard e dal figlio Michel.



# Bourgogne Côte d'Or Blanc

*Chardonnay*

**Varietà** Chardonnay

**Vigneti** Il vigneto ha un'età compresa tra i 40 e i 45 anni ed è di natura argillosa; si trova ai piedi del pendio e permette al terreno di ricevere un buon apporto di acqua.

In vigna viene posta grande attenzione a preservare la vita del suolo utilizzando un approccio biologico tramite l'utilizzo di compost organici e i trattamenti mirati.

**Vinificazione** Le uve vengono delicatamente pressate. Una parte del mosto va in vasche di acciaio ed una seconda parte in botti di rovere francese.

La fermentazione alcolica è svolta con lieviti indigeni, a seguire un affinamento in botti di rovere francese da 350 litri per un periodo di 12 mesi.

**Caratteristiche** Vino di pronta beva, fresco e fruttato. Al palato, gli aromi di pesca bianca, pera e limone gli conferiscono vivacità e armonia.

**Tipologia** Bianco Tranquillo

**Zona di produzione** Francia Borgogna Côte de Beaune

**Denominazione d'origine** AOC Bourgogne Côte d'Or

**Vitigno** Chardonnay