



«**BOURGOGNE VITICOLE**»

VIN n°1	Bourgogne Blanc A.O.P Mâcon-Villages "Grand Élevage", 2018	13.5°
Producteur	Domaine VERGET Jean-Marie Guffens à 71 Soligny Maconnais	
Cépages	100% Chardonnay	
Vignes et Sol	issu d'un assemblage de parcelles au caractère argileux prononcé. terroir exposé sud	
Vinification	Ce vin provient uniquement de 1er jus et a été vinifié à moitié en cuves inox, à moitié en fûts, avant un élevage de 10 mois sur lies fines, avec bâtonnages peu fréquents.	
Notes de dégustation	<p>Œil : jaune or brillant limpide Nez : floral acacia fumé beurre pêche poire mure</p> <p>Bouche : attaque présente gras rond/ salin/ avec une verdeur qui vient à caractériser les vins blancs de mâcon... (récolte à sous maturité pour éviter le degré d'alcool)</p> <p>T° de service : 12° Garde : 0 à 2 ans</p>	

VIN n°2	Bourgogne Blanc A.O.P Pouilly-Fuissé 2021	13°
Producteur	Maison Labouré Roi Nicolas POTEL Maconnais	
Cépages	100% Chardonnay	
Vignes et Sol	Vendanges manuelles grappes triées	
Vinification	Pressurage très doux avec pressoir vertical puis débouillage élevage traditionnel sur lies fines pendant 12 à 16 mois travail en biodynamie	
Notes de dégustation	<p>Œil : or pale reflets verts Nez : nez fin/ citron vert/ fleur blanche/miel</p> <p>Bouche : attaque vive/ citron vert / belle acidité et belle longueur. Vin élégant et vif. Sa jeunesse le rend pas encore tout à fait structuré</p> <p>Accords mets/vins : coquillages fruits de mer</p> <p>T° de service : 10° Garde : 2 à 5 ans</p>	

VIN n°3	Bourgogne Blanc CHABLIS PREMIER CRU "Côte de Jouan" 2019	13 %
Producteur	Domaine COLBOIS à Chitry dans l'Auxérois	
Cépage	100% Chardonnay	
Vignes et Sol	marnes calcaires du kiméridgien Labour des vignes, traitements limités, ébourgeonnage	
Vinification	Les vinifications et l'élevage des vins se font principalement dans une cuverie inox thermorégulée . Vinification pendant 12 mois avec un élevage sur lies fines relevées régulièrement	
Notes de dégustation	<p>Œil : jaune or Nez : citron/ nez minéral/ pierre à fusil/ nez de chablis</p> <p>Bouche : belle attaque vive/ vin ample belle fraîcheur et belle rondeur en milieu de bouche / de l'acidité et de la tension en fin de bouche / belle longueur</p> <p>T° de service : 12° Garde : 2 à 8 ans</p>	

VIN n°4	Bourgogne Blanc HAUTES-CÔTES DE BEAUNE 2020	13 %
Producteur	Domaine Vaucher Père et Fils à 21 Nuits St Georges	
Cépages	100% Chardonnay	
Vignes et Sol	Le vignoble des Hautes-Côtes surplombe la Côte de Beaune, à une altitude de 280 à 450m	
Vinification	Les raisins sont triés avant éraflage et pressurage direct. Débourage de 24 heures puis fermentation lente en fût et élevage d'environ 8 mois.	
Notes de dégustation	<p>Œil : jaune or reflet verdâtre</p> <p>Nez : nez expressif élégant/ beurre/ miel/ fleur blanche/ toasté grillé</p> <p>Bouche : belle attaque/ milieu gras vin équilibré/ belle acidité et belle longueur Vin un peu brulant</p> <p>T° de service : 10 à 13° Garde : 3 à 8 ans</p>	

VIN n°5	Bourgogne Blanc Côte de Nuits Villages Les Monts de Boncourt 2005	13,5
Producteur	Domaine Jafflin Nuits St Georges vignes à Corgoloin	
Cépage	100% Chardonnay	
Vignes et Sol	calcaires marneux	
Vinification	Elevage d'une période de 12 à 15 mois en fûts de chêne.	
Notes de dégustation	<p>Œil : viel or</p> <p>Nez : beurré et oxydatif</p> <p>Bouche : attaque / gras et oxydatif, la fraîcheur est encore présente / l'acidité est encore présente. Vin qui a subi une forte transformation.</p> <p>Accords mets/vins : poulet au vin jaune et morille/ conté</p> <p>T° de service : 12° Garde : 5 à 15 ans</p>	

VIN n°6	Bourgogne Rouge A.O.P Mâcon Serrieres 2020	13°
Producteur	Domaine Monterrain Martine Ferret 71960 SERRIÈRES	
Cépage	100% Gamay	
Vignes et Sol	Culture raisonnée. Vendanges manuelles traditionnelles. Vendanges entières,	
Vinification	Macération carbonique partielle, Vinification traditionnelle. Assemblage, Filtration légère, Mise en bouteille manuelle, Elevage en cuve Ciment.	
Notes de dégustation	<p>Œil : grenat violacé</p> <p>Nez : cerise/ myrtille/ fraise</p> <p>Bouche : panier de fruit vin qui présente une acidité/ poivré. Macération carbonique présente</p> <p>T° de service : 14° Garde : 2 à 5 ans</p>	

VIN n°7	Bourgogne Rouge A.O.P Chassagne-Montrachet 2019	13°
Producteur	Domaine Bouzereau-Gruère & Filles à Meursault Côte de Beaune	
Cépages	100% Pinot noir	
Vignes et Sol	Vignes + de 50 ans Vin issu d'un assemblage de plusieurs parcelles sur Chassagne Terres rougeâtres et caillouteuses, brunes et calcaires	
Vinification	<u>Vendanges</u> : Manuelles en caisses Vinification traditionnelle, élevage en fûts de chêne de 18 mois (20% de fûts neufs).	
Notes de dégustation	Œil : grenat brillant Nez : cerise kirsch et fruits rouges/ deuxième nez sous-bois Bouche : attaque souple et fraîche/ rond et chaleureux gouleyant avec un fruit bien mûr / peu de longueur Accords mets/vins : Accords Mets et Vin : pintade/ lapin/ viande rouge/ cote de veaux T° de service : 17° Garde : 5 ans et plus Peut être conservé	

VIN n°8	Bourgogne Rouge A.O.P Aloxe-Corton 2018	13.5°
Producteur	Domaine Jean Bouchard (entre les Côtes de Nuits et de Beaune)	
Cépages	100% Pinot noir	
Vignes et Sol	un sol argilo-calcaire en piémont de coteau orienté Sud-est.	
Vinification	Vinification en cuves ouvertes thermorégulées à 28/30 °C avec pigeage puis élevage de 14 à 16 mois en fûts de chêne avec 15 % maximum de fûts neufs.	
Notes de dégustation	Œil : grenat soutenu et brillant Nez : nez fin / cerise/ fumé/ sous-bois Bouche : belle attaque/ milieu frais avec des tanins un peu terreux, belle amplitude et belle mache/ une finale très fraîche avec une belle longueur sur le poivre Accords mets/vins : fondue bourguignonne, / tournedos T° de service : 14 - 16° Garde : De 2 à 5 ans : Peut être conservé	

VIN n°9	Bourgogne Rouge A.O.P Marsannay 2019	13.5°
Producteur	DOMAINE Nicolas Potel situé à Nuits-Saint-Georges Côte de Nuits	
Cépages	100% Pinot noir	
Vignes et Sol	Sol argilo calcaire composé de calcaire à Entroques et de calcaires comblanchien Ce climat offre une grande diversité géologique, avec des bandes de terrains différents qui se succèdent du haut vers le bas	
Vinification	Vinification et élevage traditionnels. Vendanges Manuelles suivies d'un passage sur table de tri ;. Après le décuvage, un pressurage très doux avec un pressoir vertical, puis un débouillage avant l'entonnage. Le soutirage à l'ancienne: les vins sont soutirés par le broquereau, c'est à dire l'orifice en bas du fût, à l'aide d'une fontaine. Cela permet de les pousser à l'air sans pompe. Travail en biodynamie Elevage sur lies fines pendant 12 à 16 mois sans soutirage	
Notes de dégustation	Œil : grenat Nez : nez puissant et élégant (= racé) / fruits rouges frais Bouche : belle attaque fraîche/ milieu de bouche avec des tanins présents et profonds. Vin riche et gourmand avec de la puissance, de la matière. Le fut est là. / finale longue fraîche épicée (poivre) Accords mets/vins : gigole chevreuil/ viande rouge T° de service : 15° Garde : 3 à 10 ans	

