




## Chardonnay de Champerbou

Der Chardonnay von Champerbou ist eine burgundische“ Version dieser identitätsstiftenden Rebsorte. Er zeichnet sich durch eine holzige und fruchtige Nase von schöner Komplexität aus. Im Mund verlängert seine Frische den Wein und gleicht eine schöne Materie aus. Wird nur bei großen Jahrgängen durchgeführt.

<b>Appellation</b>	Vully AOC	<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Rebsorte</b>	Chardonnay	<b>Genussreife</b>	5 bis 10 Jahre
<b>Alkohol</b>	13.5 % vol.	<b>Trinktemperatur</b>	10 à 12° C
<b>Anbau</b>	Biodynamisch, Demeter-zertifiziert 	<b>Foodpairing</b>	Platte mit würzigen Käsesorten Reichhaltige Vorspeisen

### Terroir

Champerbou zeichnet sich durch seine bunten Molassen aus, die reich an oxidiertem Eisen sind. Die Mergel treten an die Oberfläche und vermischen sich mit Sand in den Weinbergen mit sehr steilen Hängen.

### Weinbereitung

Ein kleiner Teil des Chardonnays wird mehrere Monate eingemaischt, um den Wein mit den natürlichen Tanninen der Traube anzureichern. Der sehr trübe Most wird in Barriques gefüllt und über die Reduktion in Barriques vinifiziert. Einjährige Reifung, um den Wein zu entspannen und den biologischen Säureabbau durchzuführen.

Zusammenstellung der Fässer und Abfüllung in Flaschen und Lagerung über ein Jahr vor der Vermarktung.