

Nicolas Potel

Bourgogne Blanc Cuvée Gérard Potel 2005

Assemblage de vignes provenant de Meursault et de Puligny-Montrachet. Age de 50 à 65 ans, ce qui donne des vins puissants et équilibrés. Vinification en fûts et élevage de 12 mois dans 20% en fût neuf, 30 % en fût de 2 vins et 50 % en fût de 3 vins. Fermentation malolactique en fûts, soutirage en juin, collage et mise en bouteille en juillet 2006. Légère filtration.

Dégustation :

Couleur paille brillante avec un nez fin d'agrumes et d'orange. Attaque pleine et fraîche. Notes d'orange, de mandarine, de citron, notes de crème brûlée sur la finale. Vin fin et très long en bouche.

Sales point, élément marketing :

Les raisins proviennent de deux des villages les plus réputés de la Côte de Beaune. Les fermentation alcoolique et malolactique sont réalisées en pièce bourguignone. Le coût et le travail sont importants pour un résultat superbe pour ce niveau d'appellation. Une belle entrée en matière pour découvrir la grandeur du chardonnay en Bourgogne.