



PATRICK JAVILLIER

Bourgogne Côte d'Or Cuvée Oligocène, Blanc, 2020

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Cette cuvée provient de différentes vignes d'appellation Bourgogne Côte d'Or, situées sur la partie sud de la Côte de Beaune. Ces terroirs se composent de sols de nature calcaire.

Cépages : Chardonnay 100% - **Superficie du vignoble :** 0,75 ha

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Au moment de la récolte, après avoir murement réfléchi la date de vendanges, les coupeurs trient les raisins dans la parcelle.

Le raisin blanc est transporté pour être ensuite pressé à l'aide d'un pressoir pneumatique, dans notre cave. Le mout obtenu est débourbé, puis entonné. Les levures indigènes font alors leur travail pour la fermentation alcoolique. Celle-ci sera suivie de la fermentation malo-lactique.

ELEVAGE

Les vins blancs sont tous élevés en fûts de chêne. Le pourcentage de bois neuf varie selon le terroir. Les vins sont bâtonnés, suivant les caractéristiques du millésime.

Après un élevage de 16 à 18 mois en fûts, les vins sont mis en bouteilles au domaine, avec le minimum de collage et de filtration.

Teneur en alcool : 13 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Ce vin possède un nez avec beaucoup de finesse. En bouche, vous trouverez de la rondeur, avec une belle vivacité et beaucoup de fraîcheur, ainsi que de la minéralité et de très belles notes florales. La fin de bouche se porte légèrement sur des notes agrumes. C'est un Bourgogne d'une très belle finesse, avec beaucoup de persistance en bouche, très équilibré et avec une belle fraîcheur aromatique.

Potentiel de garde : 3 à 5 ans, 5 à 10 ans

SERVICE

Température de service : 11 - 13 °C

ACCORDS METS-VINS

A servir avec du poisson et des crustacés, mais aussi avec certaines viandes blanches et certains fromages.

NOTRE ENTREPRISE

Au cœur du vignoble, le domaine Patrick Javillier se situe à Meursault, capitale des grands vins blancs de Bourgogne.



PATRICK JAVILLIER
9 Rue des Forges, 21190 MEURSAULT
Tel. 03 80 21 27 87 - contact@patrickjavillier.com
patrickjavillier.com   


VINS DE
BOURGOGNE



PATRICK JAVILLIER

Bourgogne Côte d'Or

Cuvée Oligocène, Blanc, 2020



Ce domaine familial s'étend sur 11 hectares de la Côte de Beaune, en appellations Régionale, avec le tout nouveau Bourgogne Côte d'Or, mais aussi en AOC Village, Premier Cru et Grand Cru.

Nos méthodes de vinification permettent aux vins d'exprimer toute la diversité de ces terroirs.

Marion et Pierre-Emmanuel sont aujourd'hui la 3ème génération de la famille à puiser son expérience dans l'histoire familiale et à l'enrichir de son propre vécu.

Date de création/reprise : 1983 -

Surface totale du domaine : 11,00ha

Pratiques respectueuses de l'environnement (avec ou sans label)

N° de FDA : 13969032880 - **Principaux marchés** : France, Irlande, USA, Canada Québec, Canada Ontario, Canada Colombie Britannique, Hong Kong, Japon, Royaume-Uni, Belgique

PATRICK JAVILLIER
9 Rue des Forges, 21190 MEURSAULT
Tel. 03 80 21 27 87 - contact@patrickjavillier.com
patrickjavillier.com   


VINS DE
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.