



BOURGOGNE CHARDONNAY

SUPERFICIE	54ares.
AGE DES VIGNES	15 ans de moyennes sur deux parcelles.
CÉPAGE	Chardonnay.
SOL - EXPOSITION	Sol argileux - Vignes exclusivement situées dans la plaine de Pommard.
CULTURE	Taille « Guyot »- Lutte raisonnée.
VENDANGES	Machine .
VINIFICATION	Pressurage en vendanges entières - Elevage 10 mois en fûts de chêne.
PRODUCTION	3 000 bouteilles par an.
TEMPS DE GARDE MOYEN	Entre 2 et 8 ans.
TEMPÉRATURE DE SERVICE	Entre 10 et 14°C.
ACCORDS METS/VINS	Cassolette de ris de veau, Chapon à l'orange, Filets d'espadon mariné au citron vert, Marmite de la mer...

Jean-Luc Joillot

VITICULTEUR-RECOLTANT A POMMARD

6, rue Marey Monge – 21630 POMMARD – Tél. +33(0)3 80 24 20 26 – email : contact@domaine-joillot.com