

Depuis



1929



BOURGOGNE COTE D'OR CHARDONNAY

SUPERFICIE	54 ares 04
AGE DES VIGNES	15 ans.
CÉPAGE	Chardonnay
SOL - EXPOSITION	Argileux - Vignes exclusivement située dans la plaine de Pommard
CULTURE	Taille « Guyot » - Lutte raisonnée.
VENDANGES	Manuelle avec vendanges en vert et tri si nécessaire.
VINIFICATION	Pressurage en vendange entière et élevage en fûts de chêne pendant 12 mois avec 25% de fûts neuf.
TEMPS DE GARDE MOYEN	1 à 6 ans
TEMPÉRATURE DE SERVICE	Entre 8 et 12°C.
ACCORDS METS/VINS	Huitres, moules, charcuteries, gruyères, fromage de chèvre, dessert aux fruits rouges, tartes aux pommes...

*Domaine
Georges Joillot*

VIGNERON A POMMARD

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

WWW.DOMAINE-JOILLOT.COM