

Depuis



1929

BOURGOGNE HAUTES-COTES DE BEAUNE BLANC



SUPERFICIE	47 ares 74
AGE DES VIGNES	30 ans.
CÉPAGE	Chardonnay
SOL - EXPOSITION	Calcaire blanc exposition sud et vignes exclusivement situées sur la commune 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	En 8 et 12°C.
ACCORDS METS/VINS	Blanquette de volaille, crabe, gambas, poissons crus, veau en sauce, terrine, rillettes, camembert, bries.

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