

DOMAINE
GEORGES GLANTENAY



— A Volnay depuis 1893 —

Bourgogne Chardonnay

Lameroses

Appellation régionale



Cépage : Chardonnay 100%

Superficie : 23,40 ares

Âge des vignes : 30 ans

Parcelle : Les Lameroses, En Vève.

Densité de plantation : 10000 pieds/Ha

Rendement : 50hL/Ha

Sol : argilo-calcaire et limoneux

Vinification : vendange 100% manuelle. Pressurage direct. Débourbage à froid statique de 36 à 48 heures. Fermentation alcoolique en fût de chêne. Élevage sur lies fines de 10 mois puis soutirage au broquereau. Mise en bouteille au domaine par gravité.

Garde : 3 à 5 ans.

Service : 14°C.

Production du domaine : 1600 bouteilles.

Personnalité du vin : une jolie robe jaune dorée. Au nez, le bouquet évoque les fleurs blanches et les fruits à chair blanche. Les arômes rappellent le raisin frais et l'amande. Avec beaucoup d'élégance, une bouche suave, harmonieuse et une belle rémanence, ce vin est idéal pour l'apéritif et s'accorde parfaitement avec les hors-d'œuvres.

Contact

Domaine Georges GLANTENAY

3 rue de la Barre 21190 VOLNAY

Tel +33 (0) 380 216 182

Email : contact@domaineglantenay.com

www.domaineglantenay.com