PACAUD VIGNERONS

BOURGOGNE BLANC

« Monsieur Jacques » 2025



CÉPAGE

100 % Chardonnay.

VIGNOBLE

Vignes sur la commune de Leynes.

SOLS

Sols anciens issus du Grès du Trias inférieur, avec des marnes profondes et grès. Selon les parcelles, orientations sud et sud-ouest.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, en grappes entières jusqu'au pressoir. Pressurage direct. Vinification sans soufre, en levures indigènes. Débourbage léger.

ÉLEVAGE

Sur lies fines pendant 10 mois en cuve inox.

NOTE DE DÉGUSTATION

- Couleur or, reflets or.
- Droit et intense avec des notes d'agrumes, de fruits à chair blanche et jaune et une pointe minérale.
- Équilibrée et souple avec une belle intensité aromatique, de jolis arômes d'agrumes et de fruits à chair jaunes. Une fin de bouche très longue et généreuse avec une pointe saline.

POUR VOTRE DÉGUSTATION

Quantité produite	Température de service	Garde	Degré d'alcool
8 757 BOUTEILLES	ENTRE 9°ET 12°C	5 ANS	13 %

PACAUD VIGNERONS | 37, Route de Cenves - 71570 PRUZILLY - FRANCE | Tél. : 33 (0)6 66 59 57 88 | pacaud.vignerons@gmail.com