

Olivier Morin

Fiche Technique

Bourgogne Chitry Blanc « Olympe »

Appellation d'Origine Contrôlée




 Blanc

 200m

 100% Chardonnay

 Potentiel de garde : 3 à 10 ans

 Semi-continental

 Sud, Sud-Ouest et Nord en haut de coteau bénéficiant d'un ensoleillement considérable



Marnes argilo calcaires de l'étage kimméridgien (jurassique supérieur) caractérisé par la présence d'Exogira Virgulæ. Petites huîtres fossilisées, emblématiques des sols de la Bourgogne septentrionale.

 12,5°

Conduite du vignoble

Viticulture raisonnée pour chaque parcelle, comme pour tout le vignoble du domaine. Entretien du sol sans herbicides avec travail du sol, enherbement naturel maîtrisé par binages et roulage. Fertilisation organique à base de compost. Restitution des bois de taille après broyage. Complantations régulières pour conserver la densité initiale de plantation. Travaux en vert et palissage minutieux.

Vinification élevage

Sans intrants dans le respect du millésime. L'ensoleillement de ces vignes, des rendements raisonnables et un état sanitaire parfait nous permettent de récolter à maturité aboutie. Réception de vendange par tapis à bande dans un pressoir pneumatique. Fermentation alcoolique et malolactique spontanées. Elevage de 18 mois sur lies fines. Stabilisation naturelle. Mises en bouteilles sans filtration.

Conseils de dégustation

Carafer juste avant de servir. Température de service : 12°C

Dégustation

Robe dorée et brillante. Nez intense aux arômes de fleurs blanches. Bouche minérale et iodée, élégante et avec du gras / de la rondeur. Belle fraîcheur et grand équilibre. Peut se déguster dans sa jeunesse ou laisser présager d'un bel avenir

Accord mets-vins

Apéritif, poissons de mer et de Viandes blanches grillées ou en sauce spécialités bourguignonnes, fromages de Bourgogne.

