



LA MALAURIE
FAMILLE TRIBAUT
Bourgogne & Champagne

BOURGOGNE

En Terre de Blancs



SAVOIR-FAIRE

- Cépage :** 100% Chardonnay
- Terroir :** Calcaire marneux, marne, sol blanc /gris profond, peu caillouteux
- Vignes:** Coteaux, pentes crayeuses, exposé sud-est;
Toutes les parcelles se situent le long de la route touristique des Grands Crus .
- Mode cultural :** Taille Guyot simple, travail mécanique des sols, lutte raisonnée,
- Vendange:** A la main, en caisse pleine, triée à la vigne et sur table de tri au chai
- Vinification:** Pressurage lent et doux des raisins en grappes entières (sans sulfitage)
Débourbage à froid 8°C, en cuves acier inoxydables (24h)
Mise en fûts pour les fermentations:
Fermentation alcoolique avec levures indigènes
Fermentation malolactique lente
- Élevage sur lies :** 6 à 9 mois ; 50% en fûts de 1, 2 ou 3 vins, chênes français de la Tonnellerie Chassin,
Batonnages légers réguliers, pour davantage de contact avec les levures en suspension,
Légère filtration Kieselguhr avant mise en bouteille.

DÉGUSTATION

D'une robe or -verte brillante aux reflets dorée. Le nez renvoi un profil aromatique complet aux notes d'amandes et noisettes, légèrement vanillé, beurré. Il possède également des nuances herbacées de fougère, d'épices et de fleurs blanches (aubépine, acacia).

Au palais, c'est un vin aromatique bien équilibré, à la fois sec, vif avec de la rondeur en milieu de bouche. Avec de la finesse, c'est un vin persistant et profond, sans charpente excessive.

POTENTIEL: Entre 2 et 5 ans en cave.

ACCORDS CULINAIRES: Il est préférable de le servir entre 11 et 13°.

Parfait à l'Apéritif, tout comme sur les fruits de mer. Il conviendra aux poissons, ainsi que des plats traditionnelles comme le lapin à la moutarde ou la tarte à l'oignon. Beaucoup de fromages, notamment de Bourgogne, s'accordent très bien: Brie, Vacherin, Mont-d'Or ou encore le Beaufort, le Comté.