



THEVENET & FILS

## VIN BLANC « CUVÉE D'AUTOMNE »

### En quelques mots :

**Cépage :** 100% Chardonnay

**Localisation des vignes :** Pierreclos

**Âge des vignes :** moyenne de 70 ans

**Taille :** Guyot simple

**Sol :** Argilo-calcaire

### **Vinification :**

Ce vin est récolté à la main, début ou fin novembre suivant les années, pour atteindre son potentiel de maturité.

Cette cuvée est vinifiée à basse température pour obtenir le maximum d'arômes. Celle-ci bénéficie d'une seule fermentation pour arriver à un taux d'alcool et de sucre idéal pour la dégustation.

Ensuite, ce vin est filtré plusieurs fois avant la mise en bouteille.



### **Dégustation :**

Ce vin est issu d'un des cépages les plus nobles de la Bourgogne : le Chardonnay. Vendangée au maximum de sa maturité, cette « vendange tardive » vous révélera des arômes frais de poire et d'abricot. Cette cuvée, à déguster à 7-8 °C, privilégiée par les amateurs de vin moelleux, enchantera vos apéritifs et vos desserts. À boire tout de suite ou à conserver 5-6 ans.