

# DOMAINE MICHAUT

## Bourgogne Tonnerre 2022

### Cépage

Chardonnay

### Origine

Le vignoble du Bourgogne Tonnerre est établi dans le vignoble de Chablis, sur les coteaux de part et d'autre de l'Armançon, affluent de l'Yonne.

### Vinification

Vinification traditionnelle. Pressurage pneumatique modéré de raisins récoltés à maturité. Stabulation des jus au froid sur des bourbes fines pendant 15 jours puis fermentation thermorégulée à 16° environ suivi d'une fermentation malo lactique. Le vin est élevé sur lies totales avec batonnage de celles-ci jusqu'à Noël.

### Type de sol

Le cépage Chardonnay s'épanouit sur des formations marno-calcaires du Kimméridgien et calcaire du Portlandien, installées entre 152 et 142 millions d'années, pendant le Jurassique supérieur et à l'origine de sols clairs et caillouteux.



### Couleur

Robe jaune d'or pâle.



### Nez

Un joli nez expressif et complexe de citron et d'agrumes avec de fines notes fumées.



### Palais

La bouche est ample et vineuse avec une belle finale sur la fraîcheur.

### Recommandations

Idéal sur un plateau de fruits de mer ou des risottos crémeux.

### Services

12-14C°

### Potentiel de garde

2 à 3 ans.



MAISON  
FRANÇOIS MARTENOT  
BEAUNE

[www.maisonfrancoismartenot.com](http://www.maisonfrancoismartenot.com)