

LA BRIVE

CHARDONNAY

AOC Bugey



Viticulture

Lieu-dit « La Brive »
Agriculture biologique et
biodynamique.
Travail des sols traditionnel,
enherbement naturel.



Cépage

100% Chardonnay
Sols argilo-calcaire, sur
les derniers versants du
village de Crept.



Vinification

Récolte manuelle.
Pressurage en grappes
entières. Fermentation
naturelle en cuve inox.
Le vin est élevé 12 mois sur
ses lies en cuve inox.
Puis mis en bouteille après
une très légère filtration.
Seul le SO₂ est utilisé
(<40mg/l SO₂ total)



Dégustation

Une belle couleur jaune claire,
avec des reflets verts.

La Brive est caractérisée par sa
vivacité et sa minéralité.
Sa bouche développe le
craquant du chardonnay, entre
fleurs et fruits blancs. En final,
on retrouve quelques jolies
notes d'agrumes.

Servir frais, entre 12° et 13°C.



Les accords

De l'apéritif au fromage. Brillat-
Savarin, les volailles de Bresse,
quenelle de brochet.
Mais aussi des crevettes
marinées, salade de poulpes,
assortiment de fromages,
quiche lorraine