



LES BONNES

CHARDONNAY

AOC Bugey



Viticulture

Agriculture biologique et biodynamique.

Travail des sols traditionnel, enherbement naturel.



Cépage

100% Chardonnay.

Lieu-dit « les Bonnes ».

Le secteur le plus vallonné et les vignes les plus âgées du domaine.



Vinification

Récolte manuelle.

Pressurage en grappes entières. Fermentation naturelle en cuve inox.

Ensuite, le vin est élevé 10 mois en demi-muids de 3 à 4 vins.

Puis mis en bouteille après une très légère filtration.

Seul le SO₂ est utilisé (<40mg/l SO₂ total)



Dégustation

Une robe satinée, jaune or intense.

Les Bonnes ont une palette aromatique épurée, florale et minérale.

Un vin ample, tout en finesse avec une finale saline, lui apportant une belle longueur.

Servir à 15°C.



Les accords

Côtes de veau de lait, dorade royale, couteaux persillés, filet de lotte, St-Jacques poêlées, linguines aux palourdes, vitello-tonnato...