

Gamme Découverte



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

DOMAINE FICHET



Cépage : Chardonnay
Terroir : argilo-calcaire
Exposition : sud et sud-est
Age : plantée en 1988
Superficie : 0,3 ha
Taille : Guyot simple et arcure
Vendanges : machine

Réception : tri et égrappage 100%
Pressurage : pneumatique lent et à basse pression
Vinification : en cuve
Fermentation : à température maîtrisée, température d'environ 12 et 18 °C.
Mise en bouteille : au Domaine de février à juillet, en plusieurs fois

Seule vigne non AOC du Domaine, celle-ci est un Vin de France.

Cette cuvée est composée uniquement de jeunes vignes, plantée par Pierre-Yves et Olivier. Nous voulons donner à cette cuvée un coté facile à boire, fruité, jeune et frais. Apéritif, poisson grillé, fruits de mer, Escargots de Bourgogne, fromage de Chèvre Mâconnais accompagneront parfaitement et raviront les amateurs de Chardonnay.

Pierre-Yves & Olivier Fichet



Grape: Chardonnay
Soil: clay with limestone
Exposure: South-West and West
Age: planted between 1992 and 2000
Area: 0,3Ha (0ac 74ft²)
Vintage cutting: Macon single pruning (a variant of the Guyot cane training system)

Harvesting process: machine
Reception: Sorting and 100% de-stemming
Crushing: slow pneumatic with low pressure
Vinification: In vats
Fermentation/ageing process: in controlled temperature, maintained at approx. 12 and 18 °C (53.6 to 64.4°F)
Annual production: at the Domain from February to July, in several stages

This is the only vine on the Domain that is not AOC labelled but is a "Vin de France".

This vintage is made only from young vines planted by Pierre-Yves and Olivier. We aim to give this vintage a fruity, young and fresh feel to it. Best drank as an aperitif, with grilled fish, seafood, Burgundy snails, Maconnais goat cheese, it will delight Chardonnay aficionados.

Pierre-Yves & Olivier Fichet