

Domaine Christian Bellang

CÔTEAUX BOURGUIGNONS CHARDONNAY CUVÉE DES GOUTTES

Blanc - Régionale

Méthode d'agricultures :

Lutte raisonnée

Présentation

- Cépage : chardonnay

- Appellation : Côteaux Bourguignons

- Terroir : sol argilo-limoneux

- Année de plantation : 2014

- Densité de plantation : 11.000 pieds/hectares. Rendements : 65 hl/ha.

- Mode de culture : lutte raisonnée, engrais organique.

- Fermentations : en cuve inox.

- Elevage : 10 mois.

- Dégustation : Couleur or pâle. Nez très frais, fruits exotiques. Rondeur et vivacité en bouche.



PREMIUM
CHARDONNAY

DOMAINE CHRISTIAN BELLANG

Histoire

Domaine familial depuis plusieurs générations (l'arbre généalogique du domaine à Meursault remonte à 1789). C'est en 1974 que Christian reprend le domaine de ses parents, dont les vignes sont sur Meursault essentiellement, ainsi qu'une partie des vignes de son beau-père sur Savigny lès Beaune. Il est rejoint par son fils Christophe en 1995. Ensemble, ils agrandissent l'exploitation avec des parcelles sur Meursault, Savigny lès Beaune, Chorey lès Beaune et Beaune. La parité rouge/blanc est quasiment respectée. L'âge moyen des vignes est d'environ 30 ans.

Vignes & Vins

Surface du Domaine

Aujourd'hui, le domaine compte 9 hectares.

Travail de la vigne

Il semble essentiel que les vins respectent leur terroir et le millésime. Cela commence par un gros travail à la vigne, pour récolter des raisins sains et mûrs.

Les vignes sont travaillées dans le plus grand respect des traditions, et la lutte contre les maladies est raisonnée.

Les vins

Les vins sont fins et précis, et les plus naturels possible.

Vinification

Les vinifications et élevages sont adaptés à chaque millésime.

