



### CLIMAT(S) ET SUPERFICIE

Les Canottes [ 0,3857 Ha ], Les Grands Clos Perrons [ 0,0754 Ha ]  
& Les Pellans [ 0,6735 Ha ]

### CARACTÉRISTIQUES DU CLIMAT

Un tiers de cette cuvée est issu de raisins récoltés sur la commune de Corpeau, dans la plaine de Puligny-Montrachet. Le sol y est plutôt argileux et profond donnant un vin sur le fruit. Les deux autres tiers sont récoltés sur la commune de Meursault, où les vignes, âgées d'une soixantaine d'années, laisse le chardonnay s'exprimer dans toute sa finesse. Une partie du climat «Les Pellans» est d'ailleurs classée en Meursault Village.

### PRODUCTION

Environ 6000 bouteilles sont produites par millésime.

### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Des contrôles de maturité effectués par nos soins dès fin Août permettent d'optimiser la date de récolte. Les vendanges sont faites manuellement en petites caisses de 12 Kg pour que le raisin arrive intact à la cuverie. Après un pressurage pneumatique très doux, d'une durée d'environ 2H30, le jus est laissé une nuit en cuve inox pour le débouillage : les parties solides (bourbes) se déposent alors naturellement. Le jus clair est ensuite entonné, c'est-à-dire mis en fûts de chêne français. Pour cette cuvée, nous utilisons environ 10% de bois neuf. Selon la méthode bourguignonne traditionnelle, les fermentations alcoolique et malolactique se font naturellement en fûts. Pendant l'élevage sur lies fines, un bâtonnage est réalisé, mais toujours raisonné en fonction de la dégustation. Après 12 mois, ce vin est prêt pour la mise en bouteilles qui s'effectue sans filtration préalable et à une période favorable du calendrier lunaire.

### PROFIL GUSTATIF

Ce climat présentant un bon potentiel de maturité, il permet au fruité du Chardonnay de s'exprimer pleinement. La robe limpide est scintillante. Le nez met en avant la richesse du fruit et son intensité aromatique. La bouche de bonne ampleur procure un grand plaisir et un équilibre tout en fraîcheur.

### HARMONIE GASTRONOMIQUE

Bien sûr une terrine de lapin conviendrait parfaitement, mais on le conseille surtout à l'apéritif avec des gougères pour mettre les papilles en éveil !

# BOURGOGNE CÔTE D'OR CHARDONNAY

*« Un Chardonnay  
de Plaisir qui met  
immédiatement  
les papilles  
en éveil. »*



# La nouvelle appellation « BOURGOGNE CÔTE D'OR »

A partir de la récolte 2017 est née une nouvelle appellation : il s'agit d'une appellation régionale « BOURGOGNE » avec la mention complémentaire « CÔTE D'OR ».

Pour pouvoir revendiquer cette appellation, trois conditions doivent être remplies :

- Les raisins proviennent à 100% d'une **aire géographique délimitée**, correspondant au Coeur de la Côte de Beaune et de la Côte de Nuits.
- Le **rendement maximal autorisé est de 2 Hl/Ha inférieur** à un Bourgogne sans mention complémentaire.
- Le **degré potentiel d'alcool minimum est supérieur** à un Bourgogne sans mention complémentaire (+0,3 pour les Pinots Noirs et +0,5 pour les Chardonnays).

Au vu des ces critères, seuls 18% des appellations régionales produites en Bourgogne peuvent prétendre à cette nouvelle appellation.

GRAND VIN DE BOURGOGNE



Récolte 2017

**BOURGOGNE CÔTE D'OR  
CHARDONNAY**

*Appellation Bourgogne Côte d'Or Contrôlée*

*Vendangé, vinifié, élevé et mis en bouteille par le DOMAINE DES TERRES DE VELLE à Auxey-Duresses, Côte d'Or, France.*



*Ce vin non filtré peut présenter un léger dépôt naturel qui contribue à sa complexité.*

*This wine is unfiltered : you may find a light natural sediment which contributes to its complexity.*

[www.terresdevelle.fr](http://www.terresdevelle.fr)

*750 ML - ALC. 13% by Vol  
Product of France - Contains Sulfites  
WHITE WINE*

GRAND VIN DE BOURGOGNE



Récolte 2017

**BOURGOGNE CÔTE D'OR  
PINOT NOIR**

*Appellation Bourgogne Côte d'Or Contrôlée*

*Vendangé, vinifié, élevé et mis en bouteille par le DOMAINE DES TERRES DE VELLE à Auxey-Duresses, Côte d'Or, France.*



*Ce vin non filtré peut présenter un léger dépôt naturel qui contribue à sa complexité.*

*This wine is unfiltered : you may find a light natural sediment which contributes to its complexity.*

[www.terresdevelle.fr](http://www.terresdevelle.fr)

*750 ML - ALC. 13% by Vol  
Product of France - Contains Sulfites  
RED WINE*

**Domaine des TERRES de VELLE**

2, Chemin Sous la Velle - 21190 AUXEY-DURESSES  
Tel : +33(0)380 228 031- Mail : [info@terresdevelle.fr](mailto:info@terresdevelle.fr)

Au Domaine des TERRES de VELLE, l'ensemble de notre vignoble classé en appellation régionale se situe dans l'aire délimitée, nos vieilles vignes atteignent rarement le rendement maximal autorisé et nous offrent de belles maturités.

C'est pourquoi tous les Bourgognes produits sur notre Domaine porteront, à partir du millésime 2017, la très qualitative appellation « BOURGOGNE CÔTE D'OR ».

