



DOLMEN 2020

100% Chardonnay

I.G.P. Côtes du Lot

TAV = 12.5% vol.

Emblématiques du domaine, les chardonnays posent une identité forte et distinctive. Dès les années 90, les éminents microbiologistes des sols, Claude et Lydia Bourguignon, ont souligné la parenté entre certains secteurs de la Côte de Beaune et les prestigieux lieux-dits "Montaigne et Dolmen". Ces deux superbes parcelles, plantées en haute densité avec une sélection clonale de magnifiques Chardonnays, sont de véritables joyaux.

Les sols calcaires du Kimmeridgien, combinés à l'altitude, sont des éléments clés qui ont permis l'élaboration de ces grands vins. Le domaine est désormais certifié biologique, et même le compost est élaboré sur place. Chaque aspect de la viticulture et de la vinification est pensé pour révéler tout le potentiel de ces Chardonnays exceptionnels. Chaque geste effectué au domaine a une signification précise, avec pour objectif ultime de créer des vins d'exception.

RECOLTE

Comme les plus grands crus, les vendanges sont faites à la main et mis en cagettes de manière à limiter le tassement, éviter l'oxydation et permettre un acheminement rapide vers la cave.

VINIFICATION & ELEVAGE

Après un pressurage direct dans un pressoir pneumatique, le débourageage est effectué à froid en cuve, préservant ainsi la pureté des jus et offrant une longueur en bouche accrue. La fermentation "à la bourguignonne" a lieu dans des fûts de 400 litres, suivie d'un élevage prolongé de 10 mois sur lies totales. Cette méthode permet d'apporter au vin une texture grasse et crémeuse, tout en préservant la fraîcheur et la vivacité caractéristiques des jus nerveux.

DEGUSTATION

Dolmen 2020 se révèle avec une texture tapissante et crémeuse, offrant un équilibre remarquable entre fraîcheur et minéralité. Les arômes d'écorces d'agrumes sont suivis par des notes de châtaigne et de noisettes, ajoutant une complexité supplémentaire. Le vin se caractérise par sa formidable longueur en bouche.