



Producteur : Nicolas Potel

Couleur : Blanc

Appellation : Bourgogne

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Bourgogne

Nom du propriétaire : Cottin Frères

Géologie du sol : Terroir varié selon les parcelles (coteaux calcaires, calcaires marneux, argiles et marnes avec touches granitiques).

Encépagement : Chardonnay (100%)

Vinification : La récolte est faite à la main. Les raisins sont transportés par caissettes jusqu'à la cuverie, où ils sont pressurés avec les pressions les plus basses. Débourage à froid de 24h à 8 °C, suivi d'un soutirage pour éliminer les lies grossières.

Élevage : La fermentation démarre en cuves inox puis se termine en partie (20%) en fûts neufs pendant 10 mois sur lies.

Aspect visuel : Jolie couleur or pâle aux reflets verts.

Aspect gustatif : Une attaque franche, d'une belle vivacité qui lui donne de la fraîcheur. Un vin minéral, sec et aromatique qui développe des arômes de pierre à fusil et de délicates notes vanillées avec une belle persistance.

Aspect olfactif : Le nez s'offre en fleurs blanches et en fruits blancs avec d'agréables notes d'agrumes.

Accord vin et mets : À l'apéro, avec des poissons, fruits de mers, plateaux de fromages ou encore avec des cuisses de grenouilles! Servir entre 12 et 14°C.

Le domaine :

C'est après la mort de son père, Gérard Potel, et la vente subséquente de la propriété familiale, le Domaine de la Pousse d'Or à Volnay, que Nicolas Potel décide d'ouvrir une petite maison de négociant en vins à Nuits-Saint-Georges et dont le premier millésime fut 1997. Bien qu'il ait vendu ses parts en 2004 et quitté la barque en 2009, la Maison Nicolas Potel continue ses opérations avec la même philosophie et des ententes conclues à long terme avec ses vigneron partenaires, ayant bâti sa réputation en exprimant fidèlement les



BOURGOGNE VIEILLES VIGNES CHARDONNAY

2020 • Blanc • France / Bourgogne

différents terroirs et les caractéristiques de chaque millésime.

Revue de presse :