

# Château-Chalon

## Domaine Berthet-Bondet



### CARACTERISTIQUES :

**Terroir :** marnes du Lias

**Âge moyen des vignes :** 30 ans

**Mode de culture :**

Agriculture biologique, enherbement un rang sur deux et travail du sol.

Vinification et élevage :

Vendanges manuelles, pressurage de la vendange entière, fermentation en cuve inox puis élevage de 6 ans minimum en fûts de chêne (228 L) sous voile de levures (élevage oxydatif, fûts non ouillés).

**Conseils de dégustation :**

Servir à 14° sur des poissons fumés (haddock), plats persillés (escargots), grenouilles, viandes blanches avec crème et champignons (morilles), plats épicés (curry), plats au fromage (Comté).

**Garde :** 50 ans

**Apogée :** 10 ans

62 cl | alcool 14 % vol.