



# Bourgogne Cuvée Les Terroirs de Daix



Type de vin	Blanc
Type de production	Biologique
Millésime (année)	2021
Alcool %	12
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous Région	Côte de Dijon
Commune	Daix
Cépage	Chardonnay

Surface parcelle	83 ares
Âge de la parcelle	30-45 ans
Type de sol	Argilo calcaire, marnes blanches, sous-sol calcaire

Type de bouchon	Liège
Durée d'élevage	11 mois
Élevage en cuve	1/3
Élevage en fût de chêne	2/3
% de fût neuf	0

Vendanges	Manuelles
Égrappage	Non
Rendement	21 hL/hA
Bouteilles produites	2 110
Temp. fermentation alc. °C	18°-24°
Sucre résiduel (g/L)	< 2
Acidité totale g/L d'H2SO4	5,03
SO2 TOTAL à la mise (mg/L)	44
Informations allergènes	Non
Collage	Bentonite
Filtration	Kieselguhr

**Notes de dégustation**

**Accords mets /vins**

**Potentiel de vieillissement**

Arômes complexes: gras, vanillé, pêche, agrumes avec une finalité minérale  
Poissons, charcuterie, fromage à pâte molle

4-5 ans

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



# Bourgogne Cuvée Les Terroirs de Daix



<b>Wine Type</b>	White
<b>Production Type</b>	Organic
<b>Vintage</b>	2021
<b>Alcohol %</b>	12
<b>Country</b>	France
<b>Region</b>	Bourgogne
<b>Sub Region</b>	Dijon
<b>Village</b>	Daix
<b>Grape variety</b>	Chardonnay

<b>Surface area</b>	8300 square meters
<b>Vines age</b>	30-45 years old
<b>Soil</b>	Clay, limestone, marl, limestone subsoil

<b>Bottle stopper</b>	Cork
<b>Aging duration</b>	11 months
<b>Aging in tank</b>	1/3
<b>Aging in oak</b>	2/3
<b>% new oak</b>	0

<b>Harvest</b>	Manual Harvest
<b>Destemming</b>	No
<b>Yield</b>	21 hL/hA
<b>Bottle production</b>	2110
<b>Alc. fermentation temp. (°C)</b>	18°-24°
<b>Residual sugar (g/L)</b>	< 2
<b>Total acidity g/L H2SO4</b>	5,03
<b>Total SO2 (mg/L)</b>	44
<b>Allergen information</b>	No
<b>Clarifying agent</b>	Bentonite
<b>Filtration</b>	Kieselguhr

**Tasting notes**  
**Food pairing**  
**Aging potential**

Complex aromas: fatty, vanilla, peach, citrus with a mineral finish  
Fish, cold meats, soft-paste cheese.  
4-5 years

DOMAINE  
THIERRY MORTET