DOMAINE
LECHENEAUT




# BOURGOGNE
# “PINOT BLANC”

SURFACE TOTALE 2.5 ouvrées (1 ouvrée = 4 ares 28)

ENCÉPAGEMENT Pinot blanc

ÂGE MOYEN DE LA VIGNE 80 ans

TAILLE Guyot simple

## NATURE DU TERROIR

« Derrière la Corvée › fait partie d’un des lieux-dits les plus hauts de Villers la Faye. Les sols y sont minces avec des laves de calcaire.

---

VENDANGES Manuelles exclusivement

PRODUCTION MOYENNE 850 bouteilles environ

## CARACTÈRES DU VIN

Avec une maturité parfois poussée, on obtient une belle couleur jaune pâle, évoluant sur des teintes dorées avec le temps. Un nez frais et délicat, aux arômes de fruits à chair blanche (poire, pêche) avec parfois des notes minérales en lien avec le Terroir de « Derrière la Corvée ›. On retrouve en bouche ces fruits blancs et la fraîcheur de part une acidité présente, mais maîtrisée. La bonne maturité permet au vin d’obtenir une texture ronde, soyeuse, avec une belle complexité organoleptique.