



MEDEVILLE SÉLECTION

Domaine Du Clos Du Fief

« Bourgogne Blanc »



Une histoire de famille et des viticulteurs de tradition. Domaine familial issu de quatre générations de vignerons. Aujourd'hui, le vignoble s'étend sur 17 ha en 5 appellations :

Tout a commencé dans les années 1920 avec Francis Tête, Tonnelier, régisseur de cave, Francis a créé l'exploitation pour la transmettre ensuite, dans les années 1940 à son fils Raymond, pionnier de la vente directe en bouteille à la propriété, sur une superficie de 6 hectares.

Aujourd'hui sur le domaine, deux générations se côtoient. 2014, Sylvain rejoint le domaine après une formation en viticulture et œnologie avec de nombreux stages dans différentes exploitations viticoles. Découverte du vignoble australien, avec expérience professionnelle sur le domaine First Creek (Hunter Valley). Fort de son expérience, et de ces cinq années de vinification au côté de son père, ils créèrent la société Michel et Sylvain TÊTE en 2015.



Appellation

AOP Bourgogne Blanc



Cépages

100% Chardonnay

Sol

Sol Argilo-calcaire - 1,50 hectares - 60 ans



Vinification

Vendanges manuelles. Après un débourage statique, la fermentation alcoolique s'effectue à basse température (18 à 22°), puis fermentation malolactique sur lie fine en cuve inox 80% et en fut de chêne 20%.



Dégustation

Ce vin associe fraîcheur et rondeur avec des notes de beaux fruits frais et de fleur blanche.



Suggestion

Vin friand à apprécier dès maintenant, à l'apéritif, en début de repas sur des crudités ou produit de la mer, ou des viandes blanches. Peut se garder 3 à 5 ans