Bourgogne
Tonnerre

Les Vignes

Le vignoble de Tonnerre est situé sur les rives de la rivière Armançon. Nos parcelles sont toutes situées sur la commune d'Epineuil, village de nos Grands Parents maternels.

Ce village est le berceau de l'appellation Bourgogne Epineuil, plus petite en surface, dont les terres bénéficient des 2 appellations.
Notre Grand père maternel, Lucien Beau, a choisi de planter uniquement les parcelles les plus adaptées en Pinot Noirs dans les années 1970. Les parcelles familiales les plus calcaires n'ont jamais été plantées et nous avons choisi de les valoriser avec le Chardonnay à partir de 2017.

Le sous sol est identique à celui du chablisien mais en surface le calcaire est plus friable, plus crayeux ce qui favorise un style plus gourmand que nos Chablis mais aussi une fin de bouche tendue et dynamique.

Nos Vignes ont été plantées en 2017, 2019 et 2020.

Nous travaillons **4,30 Ha de Bourgogne Tonnerre.**

Vinification et élevage

Fermentation alcoolique en Cuve Inox afin de maitriser la température et obtenir la plus grande finesse et précision des arômes.

L'élevage dure 12 mois et se fait 25% en fûts neufs à 5 vins et 75% en cuve inox.

L'élevage en fûts apporte de la complexité et de la profondeur au vin. L'assemblage avec la partie en cuve nous permet de trouver chaque année l'équilibre idéal pour chaque cuvée.

Mise en bouteille par nos soins au Domaine.

La Dégustation

Dès l'ouverture on peut percevoir le caractère assez riche et expressif de l'appellation. Des notes de fruits blancs, assez mûrs, marquent la dégustation.

Tonnerre possède aussi la chance d'avoir un sous sol calcaire qui lui apporte l'équilibre nécessaire pour obtenir une tension qui prend le relais en milieu de bouche pour allonger la finale.

Dans l'idéal, à déguster après 3 à 8 ans de garde.