



# SARL BAPTISTE GUYOT

Beaune

Clos du Foulot, Beaune Blanc "Clos du Foulot",  
Blanc, 2017



## VIGNES

**Origine du vin :** Négoce

### SITUATION

au cœur du domaine, entouré de murs de plus de 3m de haut, cette vigne profite pleinement du soleil qui chauffe le sol la vigne et aussi le mur et cette chaleur se réverbère sur la vigne. Un micro Climat s'y instaure.

### TERROIR

le sol est très riche, avec présence de source d'eau.

### A LA VIGNE

Les vendanges sont manuelles, les vignifications dans une cave à température idéale, le travail du sol est fait aux charrues, soin de la vigne par des traitements raisonnés.

**Cépages :** Chardonnay 100% - **Superficie du vignoble :** 0.7 ha - **Age moyen des vignes :** 40 ans

**Autres informations :** Clos du Foulot - nom de la parcelle

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

### VINIFICATION

Une fois le raisin récolté, il est pressé immédiatement et est au repos 2 à 3 jours pour le débourageage. par la suite il est inclus dans les tonneaux pour l'élevage. Ce qui inclut les différentes fermentations en fût.

### ELEVAGE

Elevé en fût de chêne, un mélange de fût neuf et d'occasion varie chaque année.

**Teneur en alcool :** 13 % vol.

## DÉGUSTATION & SERVICE

### DÉGUSTATION

Le nez est sur un joli grillé vanillé. La bouche est ample, grasse et généreuse.

**Potentiel de garde :** 2 à 3 ans, 5 ans

### SERVICE

nous vous conseillons de le boire plus à température ambiante, il révélera tous ses arômes. Froid, il sera contrarié et ne donnera pas tout son potentiel.

### ACCORDS METS-VINS

avec un poisson, une viande blanche ou un dessert et pourquoi pas avec le plateau de fromage en fin de repas ?!

**Date de création/reprise :** 2010 -

**Surface totale du domaine :** 9ha

**Principaux marchés :** France

SARL BAPTISTE GUYOT  
48 FB ST MARTIN, 21200 BEAUNE  
Tel. 0380224655 - baptiste.guyot@wanadoo.fr  
domaine-baptiste-guyot.fr/  

  
VINS DE  
BOURGOGNE