



# Bourgogne Chitry



## APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

**Appellation Régionale** BOURGOGNE CHITRY est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés produits dans l'aire délimitée de la commune de Chitry-le-Fort, depuis 1993.

## CARACTÈRES DES VINS

**Les vins blancs** affichent une couleur jaune pâle, avec des reflets jaune argenté. Le nez offre un parfum d'aubépine, avec des notes de citron, de fruits blancs, de pêche, d'aneth. La bouche présente une attaque souple, avec une matière fruitée pulpeuse, soutenue par une acidité citronnée. La finale exprime de la salinité, avec une sensation de fraîcheur persistante.

**Les vins rouges** présentent une couleur rouge cerise aux reflets rouge rubis profonds. Le nez évoque des notes de cerise, de framboise, de pain grillé, avec des parfums de violette et de pivoine. La bouche se montre fraîche et fruitée, à la fois pulpeuse et saline, parfois plus charpentée.

**Les vins rosés** offrent une couleur rose orangé aux reflets rose argenté. Le nez développe un registre floral mêlé à des notes de cerise, de groseille, de grenade, de cassis, de réglisse et de poivre. Le palais montre un équilibre entre puissance et fraîcheur, avec de la franchise et une finale persistante.

## CONSEILS DU SOMMELIER

**Blanc** : sa fraîcheur citronnée et sa souplesse fruitée accompagneront vos apéritifs dînatoires de tapas iodés et salés, les huîtres, des plats aux légumes, des poissons rôtis, les asperges et mousseline d'herbes, la charcuterie fine, les escargots. Côté fromage, essayez-le avec un chèvre au miel d'acacia.

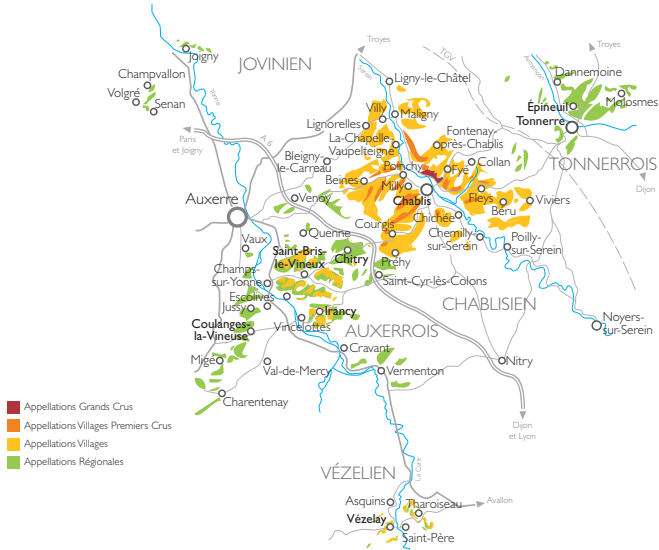
**Température de service** : 10 à 12°C.

**Rouge** : vous utiliserez sa structure tannique souple et délicate pour accompagner un filet de thon cuit à l'unilatéral, un friand à la viande, une palette de porc fumée aux lentilles, un rôti de porc aux oignons, des paupiettes, un pot-au-feu, une entrecôte grillée, du cantal et autres tommes.

**Température de service** : 15 à 16°C.

**Rosé** : sa fraîcheur fruitée et sa vinosité valoriseront vos buffets froids, les salades composées, les crustacés au chorizo, des poissons marinés et dorés au four, le rôti de bœuf, des cuisses de grenouille aux herbes fraîches, des gnocchis à la tomate.

**Température de service** : 10 à 14°C.



## SITUATION

Chitry-le-Fort est situé à 13 km au sud-est d'Auxerre, sur la rive droite de l'Yonne. Ce charmant village médiéval est reconnaissable par la tour fortifiée de son église Saint-Valérien. C'est également un village viticole typique, établi entre les cerisaiers, les terres agricoles et ses nombreux hectares de vignes.

## TERROIRS

Le village est blotti dans cirque ouvert vers l'ouest et entaillé par de petites vallées. Le vignoble est installé sur les versants exposés vers le nord-nord-ouest et le sud-sud-est, entre 195 m et 300 m d'altitude. Le sous-sol est constitué par des formations calcaires et marno-calcaires du Jurassique moyen et supérieur.

## COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **blancs**, cépage **Chardonnay**.

Vins **rouges et rosés**, cépage **Pinot Noir**.

## PRODUCTION

**Superficie en production\*** :

1 hectare (ha) = 10 000 m<sup>2</sup> = 24 ouvrées

**Blancs : 57,87 ha**

**Rouges et rosés : 35,5 ha**

**Récolte moyenne annuelle\*\* :**

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles

**Blancs : 2 033 hl**

**Rouges et rosés : 1 230 hl**

\*en 2022 \*\*moyenne 5 ans 2017-2021