

BOURGOGNE

Chardonnay



LE VIGNOBLE

Surface exploitée : 0h 07a.

Encépagement : Chardonnay.

Age des vignes : entre 20 et 60 ans.

Cuvée issue d'une seule parcelle sur des sols argilo-calcaires très profonds.

DÉGUSTATION

Aspect visuel :

Robe limpide, brillante aux reflets dorés.

Aspect olfactifs :

Nez rafraichissant avec des arômes d'agrumes (citron...), de fruits à chair blanche (poire, pêche,...), on peut également retrouver des arômes de fleurs blanche

Aspect gustatif :

Floral tout en finesse avec des notes de fruits à chair blanche.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification traditionnelle en cuves ouvertes, avec batonnages selon les dégustations. Cuvaison de 12 jours minimum. Entonnage en futs de chêne.

ACCORDS METS ET VINS

Vin qui se marierons à merveille à l'apéritif, il sera également accompagné vos buffets froids comme vos plateaux de fruits de mer.

QUELQUES CONSEILS...

A boire dans les 5 ans.

Servir frais (entre 10°C et 12°C).

