



#### Aire de production

Appellation régionale récoltée dans l'ensemble du territoire viticole de la Bourgogne. L'appellation compte 854,19 ha.

#### Origine

Le sol bourguignon est de type argilo-calcaire, mais sa nature varie énormément de village en village. Cela rend plus important que jamais le rôle de sélection que joue l'œnologue au moment du choix des raisins. Ceci est particulièrement vrai dans le cas du cépage Chardonnay qui est fortement influencé par le « goût » du terroir.

#### Cépage

100% Chardonnay

#### Vinification et élevage

Vinification en cuve inox suivi d'un élevage de 6 mois en fûts de chêne.

#### Notes de dégustation

COULEUR : Jaune, aux reflets verts, brillant et limpide.

NEZ : Merveilleux de fruits frais et de fleurs blanches.

PALAIS : Un excellent vin sec présentant un bel équilibre entre fraîcheur et moelleux.

#### Accords mets et vins

Le Bourgogne CHardonnay Vieilles Vignes est un choix parfait pour les apéritifs. Pendant les repas, il accompagnera parfaitement les hors d'œuvres onctueux (charcuterie et poisson).

#### Service

12°C

#### Potentiel de garde

Jusqu'à 3 ans