



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 villages en villages. Cela rend plus important que jamais le rôle de sélection que joue notre œnologue au moment du choix des raisins : par sa connaissance approfondie, il jouera sur une gamme de terroirs afin de donner au vin les facettes qu'il recherche (fruit, complexité, rondeur, etc.). 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

La vinification se fait dans des cuves inox afin de préserver la fraîcheur du vin et les arômes fruités et floraux du Chardonnay. S'ensuit un élevage en fûts de chêne de 6 mois qui apportera au vin sa texture et sa richesse.

Notes de dégustation

COULEUR : Jaune, aux reflets verts, brillant et limpide.
NEZ : 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 est un choix parfait pour les apéritifs. Pendant les repas, il accompagnera parfaitement les hors d'œuvres onctueux (charcuteries et poissons).

Service

12°C

Potentiel de garde

Jusqu'à 3 ans