



BOURGOGNE CHARDONNAY

Caractéristiques

Vignes de Chardonnay taillées en Guyot simple. Deux parcelles, pour 62 ares, ont été plantées en 2017 et 2011.

Détails

Deux jeunes vignes composent cette cuvée. Une située près de notre cave à Chassagne-Montrachet et l'autre en plaine de Pommard.

Le sol très calcaire permet au chardonnay de donner un vin frais et fruité, doté d'une jolie tension.

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main. Une fois le raisin pressuré, le jus de raisin est fermenté en cuve puis est élevé en fûts de chêne Français jusqu'à la prochaine récolte. Ainsi, après plusieurs mois de vieillissement, le vin va se bonifier et affirmer sa personnalité. La mise en bouteille est réalisée à la cave après 11 à 12 mois d'élevage.

Particularité

Ce vin est d'une belle pureté aromatique. Il est à la fois ample, fin et long. Ses arômes évoquent les fleurs blanches ainsi que des notes d'agrumes.

Il se conserve facilement et trouve son apogée entre 2 et 7 ans.

Dégustez le à 14°C.

Dégustation

Le Bourgogne chardonnay s'associe dès l'apéritif entre amis, ou autour d'un poisson à la plancha. Après deux ou trois ans de vieillissement, il est aussi tout indiqué avec un plat travaillé, un poisson sauce à la crème.

Conseils

Tout au long du repas profitez du Bourgogne Chardonnay, de la charcuterie de Bourgogne jusqu'aux fromages de Franche-Comté.