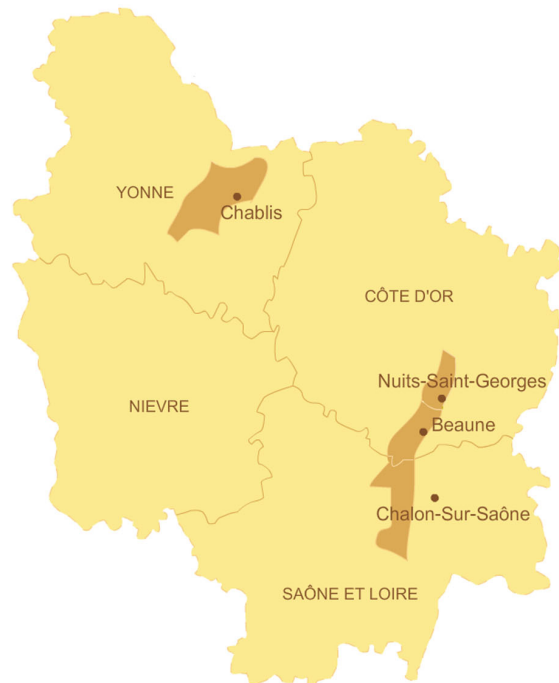


LOUIS JADOT

BACCHUS BLANC



Bourgogne
Appellation Régionale
Blanc
100% chardonnay



Situation

Notre Bacchus est produit à partir du cépage Chardonnay provenant de toute la Bourgogne et en particulier de la Côte d'Or et de la côte Chalonnaise .

Caractéristiques

Cet assemblage particulier a été nommé Bacchus en hommage au dessin de Bacchus qui figure sur les étiquettes de la maison depuis sa création en 1859. Dans cette cuvée, la partie élevée en cuves apporte au vin beaucoup de fraîcheur et d'arômes fruités ; la partie élevée en fûts apporte de la structure et de la rondeur.

Vinification

Une moitié de la cuvée est élevée en cuve et l'autre en fût de chêne pendant 8 mois afin d'apporter une certaine complexité aromatique.

Dégustation / Accords mets-vin

Le Bourgogne Chardonnay est un vin fruité très légèrement boisé avec des arômes de chairs de fruit frais, de fleurs odorantes, avec beaucoup d'élégance, une bouche suave, harmonieuse et une belle rémanence typique de ce cépage.

Il sera un vin idéal pour l'apéritif et s'accordera parfaitement avec des « hors d'oeuvres », des viandes blanches, volailles, poissons grillés, également du fromage de chèvre. Il sera parfait bu légèrement frais (10-12°C).

Conservation

Ce vin se conservera facilement plus de 5 ans si les conditions de température et d'humidité sont réunies.