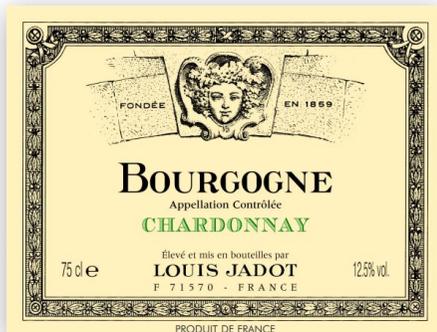
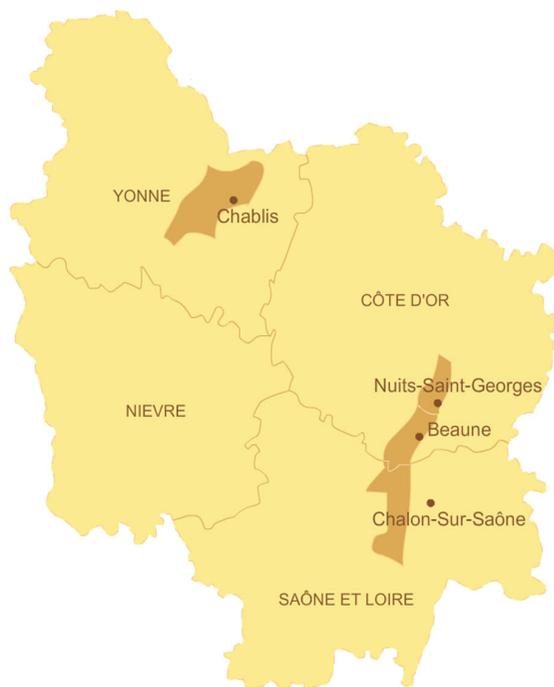


BOURGOGNE CHARDONNAY



Bourgogne
Appellation Régionale
Blanc
100% Chardonnay



Situation

Le Bourgogne Chardonnay est un assemblage de Bourgognes de plusieurs origines : Côte d'Or, Côte Chalonnaise et Mâconnais.

Caractéristiques

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 et boisé avec des arômes de chairs de fruit frais, de fleurs odorantes, avec beaucoup d'élégance, une bouche suave, harmonieuse et une belle rémanence.

Il sera un vin idéal pour l'apéritif et s'accordera parfaitement avec des « hors d'oeuvres », des viandes blanches, volailles, poissons grillés, fruits de mer et également du fromage de chèvre. Il sera parfait bu légèrement frais (10-12°C). Après 2 ou 3 ans, des arômes plus sophistiqués se développeront et ce vin pourra alors supporter de la cuisine plus élaborée.

Conservation

En fonction des millésimes et des conditions de conservation, il se gardera très bien pendant 5 ans, voire plus.