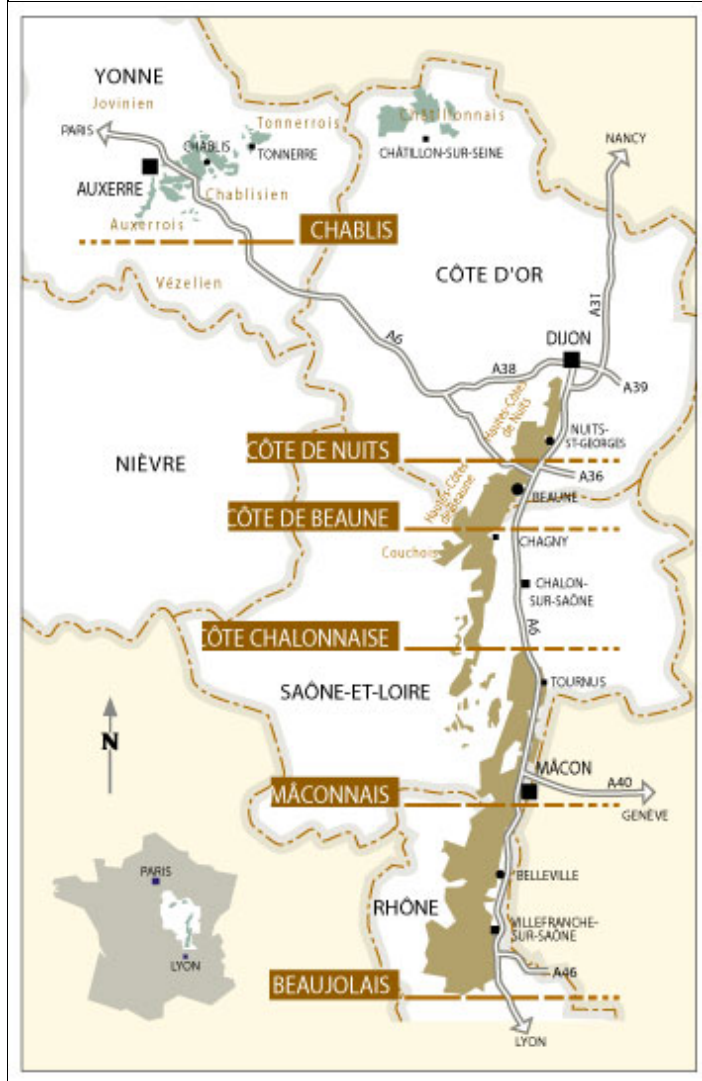


Bourgogne

BOURGOGNE COUVENT DES JACOBINS

Appellation Régionale

Chardonnay



BON À SAVOIR



TEMPÉRATURE
DE SERVICE

10-12



POTENTIEL
DE GARDE

2-5 ans, en fonction du millésime

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Le Bourgogne Blanc Couvent des Jacobins est produit à partir du cépage Chardonnay provenant de toute la Bourgogne et en particulier de la Côte d'Or, du Chalonnais et de Viré-Clessé.

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 ET ÉLEVAGE

Les différents vins de cet assemblage sont issus d'une vinification traditionnelle et d'un élevage de 8 à 10 mois en fût en provenance de notre tonnellerie ou en cuve inox avant d'être réunis pour la préparation de la mise en bouteille.

