

BOURGOGNE CHARDONNAY



CEPAGE

100% Chardonnay

SOLS / CLIMAT

En Bourgogne dans L'Yonne, à la lisière de l'appellation Chablis sur des sols argilo-calcaire de type kimméridgien typique de sa région. Toutes les vignes sont en coteaux sud ou sud-est. 5 ha de vigne pour cette appellation âgée de 35 ans.

CARACTERE DU VINS

Le bourgogne blanc a une jolie robe jaune or. Son nez est frais et fruité, légèrement minéral. Sa bouche est bien aromatique avec des notes fruitées (agrumes et fruits exotiques) et de belles saveurs minérales, il est ample avec une belle persistance.

DUREE DE CONSERVATION

Il peut vieillir au moins 5 ans.

ACCORDS METS / VINS

Il est idéal à l'apéritif, ou sur les entrées, s'accorde très bien avec les crustacés, huîtres et poissons et certains fromages ou certaines viandes blanches.

TEMPERATURE DE SERVICE

Il est servi autour de 12°C.