



## BOURGOGNE Chardonnay

### L'essentiel

Ce Bourgogne Chardonnay à l'équilibre parfait dévoile un nez délicat, adouci par des notes de beurre frais. La bouche possède une texture minérale mais onctueuse, et dévoile une finale d'une belle longueur aux saveurs de fruits d'été. Un vin à servir frais, dans les 2 à 5 ans.

### À la dégustation

- Appellation : Bourgogne
- Région : Côte de Beaune
- Cépage : Chardonnay
- Sol : argilo-calcaire
- Granulosité : faible



**Élevage** : pressurage à l'abri de l'air, puis filtration des moûts avant fermentation. Élevage pour partie en cuve et en fûts de chêne pendant 10 à 12 mois sur lies.



**Robe** : robe jaune vert très pâle, brillante et limpide.



**Nez** : fin et délicat, avec des notes de beurre frais.



**Bouche** : minérale et franche, avec une acidité et un gras présents qui lui confèrent un équilibre parfait. Belle longueur marquée par des arômes de fruits à chair blanche.



**Accord mets et vin** : poissons et fruits de mer, s'impose une tarte à l'oignon ou une gamme de gryères.

**À déguster dans les 2 à 5 ans.**