

BOURGOGNE CÔTE D'OR "SECRET DE FAMILLE"



Bourgogne

100 % Chardonnay

AOC Régionale

La vigne :
Sols argilo-calcaires

Vinification :
50 % en cuve
50 % en fûts

Elevage :
50 % en cuve
50 % en fûts (20 % fûts neufs)
10 à 14 mois

La Côte d'Or est au cœur de la Bourgogne viticole et c'est dans ce département que sont produits les vins les plus prestigieux de la région. Afin de valoriser ces terroirs d'exception, la mention complémentaire Bourgogne Côte d'Or est née en 2017, permettant ainsi de créer un Bourgogne Identifié, selon un strict cahier des charges. C'est sur ces terres que notre "Secret de Famille" blanc trouve ses origines. Issu d'un assemblage minutieux de parcelles soigneusement sélectionnées (sur les villages de Saint-Aubin, Meursault, Puligny-Montrachet...), ce Bourgogne "haute couture" bénéficie d'une vinification et d'un élevage communément pratiqués pour les appellations "village".

Dégustation

Son nez est dominé par des notes d'agrumes et de fleurs blanches, qui évoluent vers des notes de miel et de fruits secs. Sa bouche est très équilibrée, mêlant adroitement vivacité et rondeur.

Accords mets/vins

A table, il jouera de sa palette aromatique sur les fruits de mer, poissons en sauce ou de belles viandes blanches simplement cuisinées.

Service et garde

Servir à 12°C.

Un vin à boire idéalement sur le fruit dans sa prime jeunesse, ou à laisser s'épanouir de 3 à 5 ans pour l'emmener vers des notes briochées plus complexes.

