



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Chardonnay

TERROIR
Sols argilo-calcaires



PRÉSENTATION

La Bourgogne est historiquement l'un des plus anciens terroirs de référence pour les vins issus de Chardonnay.

Notre cuvée 'Origines' est issue d'une mosaïque de parcelles plantées sur des sols argilo-calcaires, aux expositions et altitudes variées. Cette diversité des terroirs associée à une vinification et un élevage soignés permettent au Chardonnay de donner naissance à un vin aromatique, frais et rond.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines : 80% en cuves inox et 20% en fûts de chêne durant 9 à 11 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet frais aux notes d'agrumes et de fleurs blanches qui évoluent vers des notes de miel et de fruits secs. Bouche fraîche et équilibrée mêlant adroitement vivacité et rondeur.

SERVICE

Servir entre 10 et 12°C.

A déguster jeune sur le fruit ou à garder 2 à 3 ans.

ACCORDS GOURMANDS

Poissons et fruits de mer cuisinés simplement

Viandes blanches et volailles grillées ou en sauce légère

CITATIONS

Wine Spectator : 88/100 (2022)

