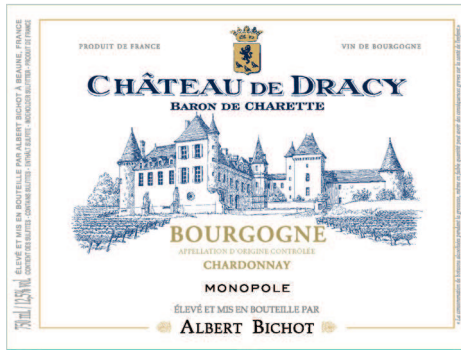


# BOURGOGNE CHARDONNAY CHÂTEAU DE DRACY



## Côte Chalonnaise

## 100 % Chardonnay

## AOC Régionale

**La vigne :**  
 Sols argilo-calcaires  
 souvent marneux

**Vinification :**  
 80 % en cuve  
 20 % en fûts  
 5 à 6 semaines

**Elevage :**  
 80 % en cuve  
 20 % en fûts  
 8 à 12 mois

*D'abord forteresse militaire du Duché de Bourgogne construite en 1298, le Château a subi d'importantes transformations au cours des siècles. La cuverie et la cave, bâtiment de 75 mètres de long construit en 1728, sont particulièrement remarquables et toujours en activité.*

*Exemple parfait de partenariat, les vins du Château de Dracy sont distribués par Albert Bichot depuis 1905 ! Ses vignes sont situées dans le Couchois, en prolongation de la Côte de Beaune, au nord de la Saône et Loire.*



## Dégustation

Très floral au nez, sa bouche est franche, souple et bien équilibrée avec une belle minéralité. La finale est soyeuse et parfumée avec une note de noisette.

## Accords mets/vins

Parfait compagnon des poissons de mer ou d'eau douce, des crustacés et des viandes blanches.

## Service et garde

Servir à 12°C.

A boire sur le fruit dans les premières années pour préserver l'équilibre fraîcheur-vivacité.