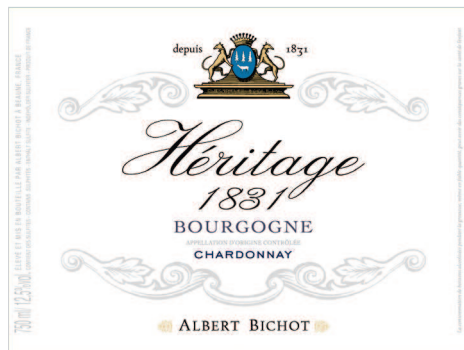


BOURGOGNE CHARDONNAY "HERITAGE 1831"



Bourgogne

La vigne :
 Sols argilo-calcaires

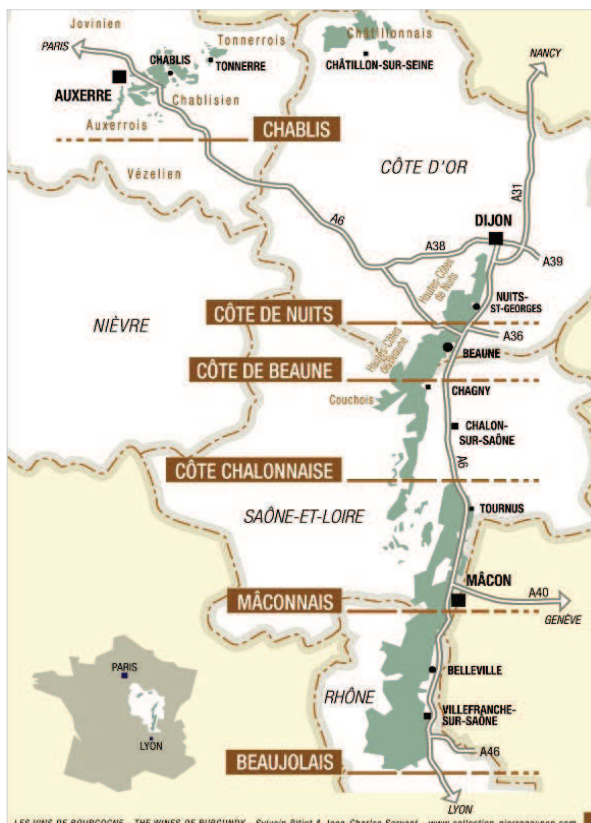
100 % Chardonnay

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

AOC Régionale

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

La Bourgogne est historiquement l'un des plus anciens terroirs de référence pour les vins issus de Chardonnay. Si ce cépage est aujourd'hui présent dans le monde entier, le particularisme bourguignon, auquel contribuent les sols à dominante argilo-calcaire, la situation septentrionale et la grande diversité des "climats" apportent des nuances de pureté, finesse et complexité à la rondeur et au corps caractéristiques du Chardonnay.



Dégustation

Son nez possède une dominante fruitée, type pêche blanche, avec des nuances florales et amandes grillées. Beau volume de bouche avec un joli grain sur une charpente calcaire délicatement boisée.

Accords mets/vins

A table, ce Bourgogne Chardonnay "Héritage 1831" 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 quelques années pour l'emmener vers des notes briochées.