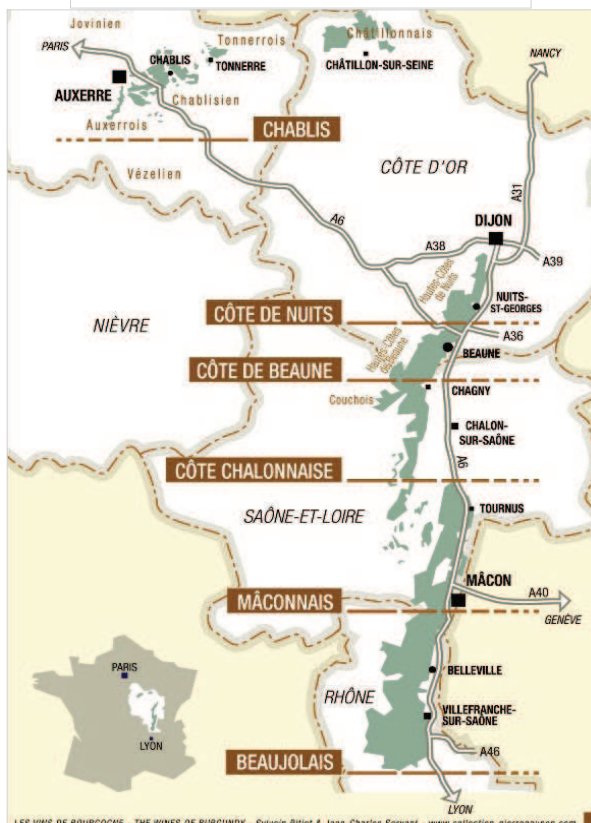
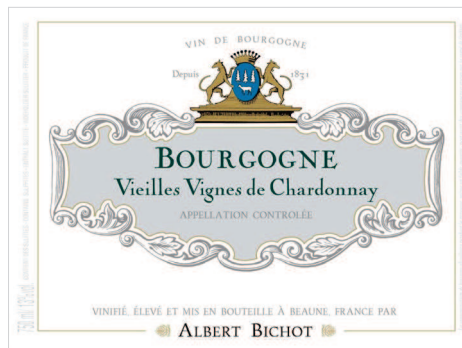


BOURGOGNE "VIEILLES VIGNES" DE CHARDONNAY



Bourgogne

La vigne :
Sols argilo-calcaires

100 % Chardonnay

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

AOC Régionale

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

Notre Bourgogne Vieilles Vignes de Chardonnay est issu de vignes âgées de 25 à 30 ans et situées en Côte de Beaune et Hautes-Côtes de Beaune. La diversité d'exposition et d'altitude des sols nous permet de travailler sur une mosaïque de climats, à l'origine d'une belle complexité aromatique dans ce vin. L'âge vénérable des vignes offre à ce vin une concentration aromatique toute particulière, ainsi que des saveurs franches et typées.

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 quelques années pour l'emmener vers des notes briochées.