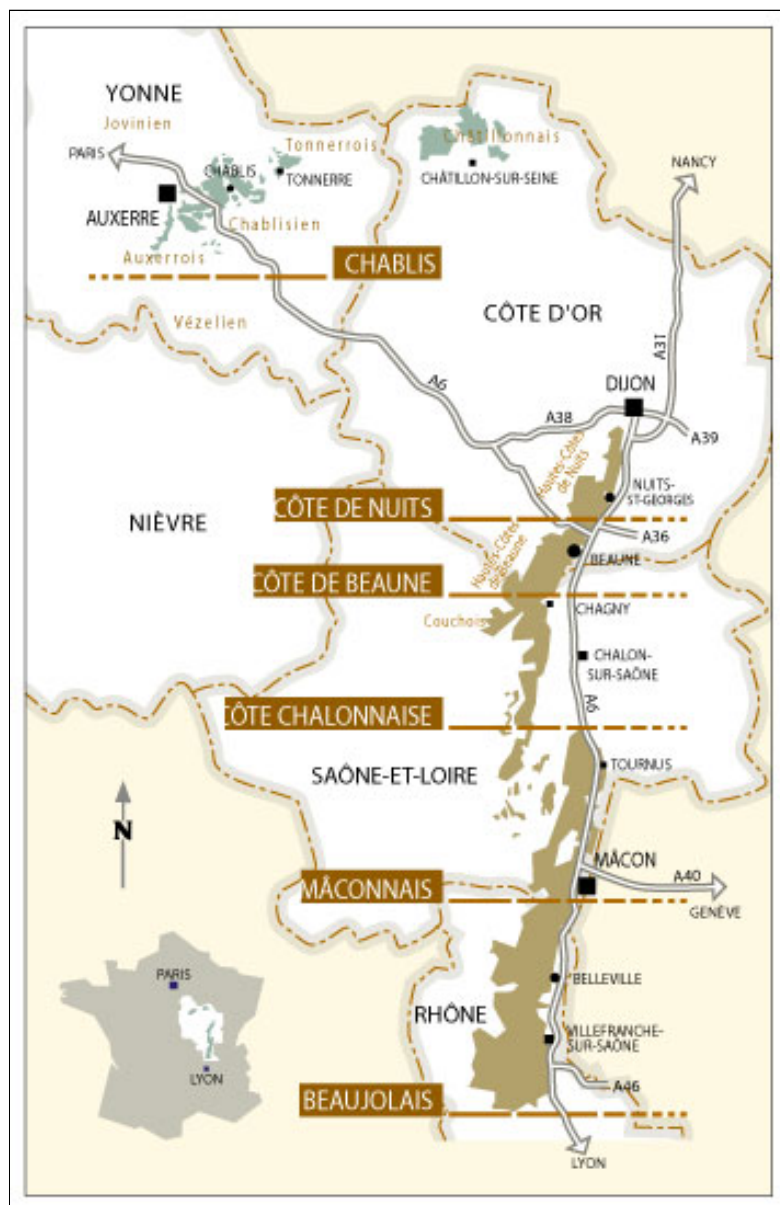


Bourgogne

BOURGOGNE COUVENT DES JACOBINS

Appellation Régionale

Chardonnay



SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Le Bourgogne Blanc Couvent des Jacobins est produit à partir du cépage Chardonnay provenant de toute la Bourgogne et en particulier de la Côte d'Or, du Chalonnais et de Viré-Clessé.

CARACTÉRISTIQUES

Dans cette cuvée, la partie élevée en cuves apporte au vin beaucoup de fraîcheur et d'arômes fruités ; la partie élevée en fûts apporte de la structure et de la rondeur.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La récolte est manuelle en petite caisse afin de préserver l'intégrité du fruit. Les raisins sont ensuite pressés en douceur puis fermentés dans les fûts de notre tonnellerie dont un tiers sont neufs. L'élevage dure 15 mois environ sur lies fines avant la préparation pour la mise en bouteille.

BON À SAVOIR



TEMPÉRATURE
DE SERVICE

10-12



POTENTIEL
DE GARDE

2-5 ans, en fonction du millésime

