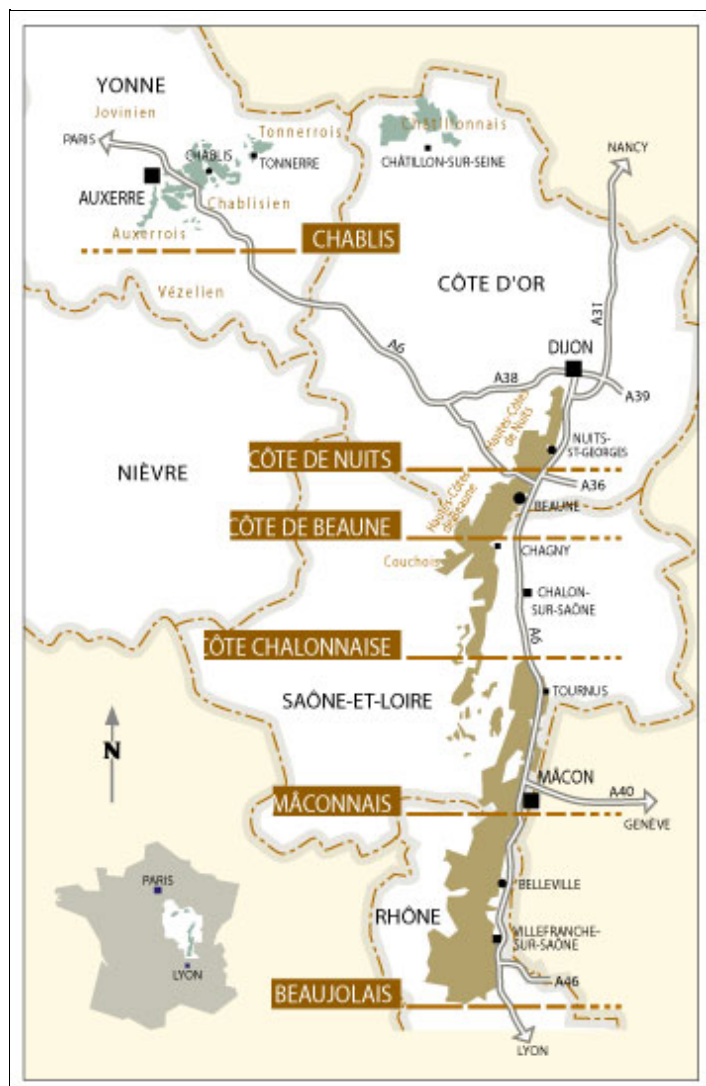
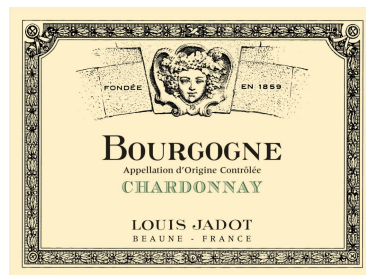


Bourgogne

BOURGOGNE CHARDONNAY

Appellation Régionale

Chardonnay



SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Le Bourgogne Chardonnay est un assemblage de Bourgognes de plusieurs origines : Côte d'Or, Côte Chalonnaise et Mâconnais.

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

Les différents vins de cet assemblage sont issus d'une vinification traditionnelle et d'un élevage de 8 à 10 mois en fût en provenance de notre tonnellerie et en cuve inox avant d'être réunis pour la préparation de la mise en bouteille.

BON À SAVOIR



TEMPÉRATURE
DE SERVICE

10-12



POTENTIEL
DE GARDE

2-5 ans, en fonction du millésime

