Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine de la Feuillarde

Classification :

Village

Région : La Côte Mâconnaise

Cépage : Chardonnay

Température de service : 10°C

Durée de conservation : 4 à 5 ans

Saint-Véran "Les Charmones" (Blanc)

La Côte Mâconnaise - Chardonnay

Origine

Le Domaine Thomas est installé à Prissé sur un vignoble d'une quinzaine d'hectares jouxtant les bâtiments d'exploitation. L'appellation compte au total environ 700 ha de vignes, réparties sur plusieurs communes situées au sud-ouest de Mâcon. Le terroir est immédiatement voisin de celui de Pouilly-Fuissé. Les vignes sont jeunes et les sols sont argilo-calcaires, assez riches et généreux.

Vinification

Tous les vins sont issus d'une agriculture respectueuse dans le cadre d'une agriculture raisonnée. La réception des raisins se fait par gravité. Les jus immédiatement écoulés sont refroidis et placés en cuve pour un débourbage statique de 12 à 18 heures. Les bourbes sont évacuées et les jus clairs sont vinifiés en cuve inox, avec contrôle des températures pour garder tout le potentiel et le fruité.

Notes de dégustation :

Recherche de part son élevage en cuve d'un maximum de fraîcheur, de fruit et de finesse. Robe vert-or limpide. Nez aux arômes de fleurs d'acacia et de poires. En bouche, le vin est vif, frais et gouleyant dans un contexte charnu et délicat.

Mets d'accompagnements

A l'apéritif : sa fraîcheur vous avive le palais. Il s'harmonise avec des plats plus simples comme les mets les plus raffinés, viande blanche, médaillon, crustacés, poisson, pâtisserie à base de fruits. Pour profiter de sa fraîcheur à boire dans les 2-3 ans. De part sa structure, il peut vieillir de 4 à 5 ans.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com