



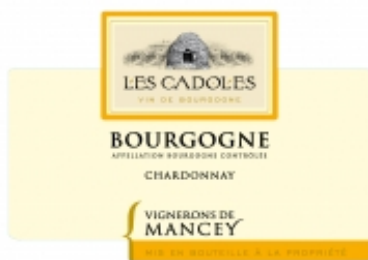
Classification :



Régional

Région : La Côte
Mâconnaise

Cépage : Chardonnay



Température de service :
8 à 12°C

Durée de conservation :
de 18 mois à 5 ans

Bourgogne "Les Cadoles" (Blanc)

La Côte Mâconnaise - Chardonnay

Origine

La cuvée Bourgogne blanc Les Cadoles est réalisée à partir des parcelles sélectionnées en provenance de plusieurs domaines. Dans les coteaux de Tournus et Mancey, en autres, on trouve de nombreuses Cadoles, petites maisons qui servaient d'abris aux vignerons. Plus ou moins élaborées, ces constructions présentent une architecture assez particulière. Certains diront qu'elles ressemblent à des sortes d'igloo en pierre !! Grâce à la Société des Amis des Sciences et des Arts de Tournus, elles font l'objet d'un programme ambitieux de sauvegarde et de remise en état.

Vinification

Ce vin est élaboré à partir de raisins cueillis dans des vignes âgées de plus de 20 ans. Les raisins sont acheminés au pressoir avec soin. Le pressurage est à la fois très doux et très rapide, pour éliminer le jus bourbeux. Les vins de fin de presse sont éliminés afin de garder un maximum de finesse. Elevage partiel en gros fûts de chêne de 400 litres, neufs et jusqu'à 3 vins, pendant 6 à 8 mois. Le but de ce bref élevage en fûts est d'accompagner le vin, de le lancer dans la vie, mais surtout pas de donner un goût boisé.

Notes de dégustation :

Couleur or. Au nez, des arômes subtils et finement boisés de vanille, noisettes grillées et fruits secs. En bouche, le vin est ample élégant, vif et fin. La persistance en bouche lui donne une longueur propre au vin richement constitué. Subtil en fin de bouche, il est à la fois rond, élégant et frais.

Mets d'accompagnements

Son caractère, et la délicatesse de ses arômes mettent en valeur les plats de charcuterie et de poissons. Il accompagnera très bien les cuisses de grenouilles, le homard à l'armoricaine mais aussi les fromages de chèvre frais.