



Bernard Moreau Vigneron

**Classification :**



Régional

**Région :** La Côte  
Mâconnaise

**Cépage :** Chardonnay

## Bourgogne (Blanc)

*La Côte Mâconnaise - Chardonnay*

### *Origine*

Bernard Moreau exploite seul près de 7 ha de vigne dans les coteaux de Mancey, Vers et Jugy. Sa plus grande production est celle de Mâcon-Mancey et de Bourgogne rouge. La grande diversité des terroirs donnent aux vins du domaine une belle complexité.

### *Vinification*

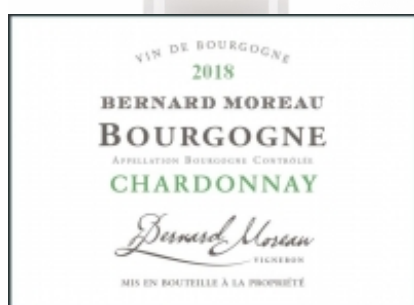
Les raisins sont acheminés au pressoir avec soin. Le pressurage est à la fois très doux, et très rapide, pour éliminer le jus bourbeux. Les vins de fin de presse sont éliminés. 25% fermentent dans des fûts de 400 litres neufs. Ces derniers offrent la meilleure proportion volume/contact avec le bois et respecte ainsi la finesse et la fraîcheur des vins.

### *Notes de dégustation :*

Couleur or, vert. Au nez, des arômes subtils et finement boisés de vanille et noisettes. En bouche, le vin se caractérise par une ampleur particulière. Sa structure typique de Bourgogne soutient des sensations gustatives tout en finesse et en rondeur.

### *Mets d'accompagnements*

Son caractère et la délicatesse de ses arômes mettent en valeur les plats de charcuterie et de poissons. Comme tous les vins blancs, la fraîcheur est de rigueur, mais le sommet des arômes sera atteint entre 8 et 12°.



**Température de service :**  
8 à 12° C

**Durée de conservation :**  
5 à 6 ans