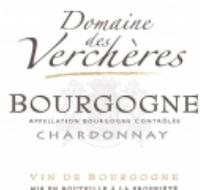


**Classification :**

 Régional

Région : La Côte
Mâconnaise

Cépage : Chardonnay



Température de service :
6 à 9° C

Durée de conservation :
3 à 6 ans

Bourgogne (Blanc)

La Côte Mâconnaise - Chardonnay

Origine

Le Domaine des Verchères a connu plusieurs générations de la famille Dupuis. André Dupuis, aidé de ses deux fils, Jean-Christophe et Rémi, exploite au total environ 27Ha de vignes réparties sur les communes de Mancey et Royer. La surface du domaine plantée en chardonnay représente 6Ha 57a. Les vignes sont situées sur les parcelles « En Chavy », « Les Ingrains », « Sur l'Ouche », « Les Verchères » et « En Paillousin » sur Royer, « Les Cras du Haut » et « Sur les Devants » sur Mancey. La population de ceps est composée à 90% de variété classique du cépage, et les 10% restants sont plantés en Chardonnay "muscaté". Les vignes sont âgées pour les plus jeunes de 15 ans jusqu'à 37 ans pour les plus anciennes. Les parcelles sont argilo-calcaire de type terrain blanc sur Royer et terrain rouge sur Mancey. L'exposition est Sud-Est pour une altitude d'environ 300m.

Vinification

Les raisins sont cueillis et acheminés avec soin au pressoir. Le pressurage est très doux afin d'éviter les jus bourbeux. Les jus, s'écoulant en fin de pressurage, sont éliminés. La fermentation est conduite à température contrôlée (inférieure à 20°) pour conserver tous les arômes. Une partie fermente également dans de gros fûts de chêne de 300 litres pendant 6 à 8 mois. La mise en bouteilles a lieu au printemps, suivant la récolte.

Notes de dégustation :

Vin d'une couleur or pâle avec quelques reflets verts. Le nez montre des arômes intenses est très caractéristiques du cépage: fleurs blanches, fruits à chair blanche (poires).

Mets d'accompagnements

Le Bourgogne Blanc accompagne avec succès les plats de charcuteries froides ou chaudes (andouillettes), ainsi que les poissons cuisinés au beurre. Quand il est vif, il s'accorde bien avec les crustacés et les coquillages.