Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine Dupré

Classification :

Régional

Région : La Côte Mâconnaise

Cépage : Chardonnay



Température de service :
6 à 9°C

Durée de conservation :
1 à 3 ans

Mâcon-Villages (Blanc)

La Côte Mâconnaise - Chardonnay

Origine

Les vignes sont situées sur le village de Royer, sur un coteau exposé sud/sud-ouest riches en marnes blanches.

Vinification

Les raisins sont cueillis et acheminés avec soin au pressoir. Le pressurage est très doux afin d'éviter les jus bourbeux. Vinification en cuves inox pendant environ 3 semaines. La fermentation est conduite à température contrôlée (inférieure à 20°), pour conserver tous les arômes. L'élevage se fait en cuves sur lies fines jusqu'à la mise en bouteilles qui a lieu au printemps suivant la récolte.

Notes de dégustation :

Couleur : Or pâle, avec des reflets verts. Nez très frais d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, c'est un vin très fruité, avec un bon niveau d'acidité. Il présente également une jolie fin de bouche, fraîche.

Mets d'accompagnements

Accompagne avec succès les crustacés et les coquillages. De même les plats de charcuteries froides ou chaudes.

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