Bourgogne de Vigne en Verre

Domaine Dupré

Classification :

Régional

Région : La Côte Mâconnaise

Cépage : Chardonnay



Température de service : 8 à 12°C

Durée de conservation : entre 18 mois et 5 ans

Bourgogne (Blanc)

La Côte Mâconnaise - Chardonnay

Origine

Coteaux des villages de Royer et Mancey, riches marnes blanches.

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. Une partie fermente en cuve inox et l'autre dans de gros fûts de chêne de 300 litres pendant 6 à 8 mois.

Notes de dégustation :

Couleur or. Au nez, des arômes de fuits frais à chaire blanche se mêlent à de subtiles notes boisées de vanille et noisettes grillées. En bouche, le vin est ample mais reste vif et élégant.

Mets d'accompagnements

Sa texture met en valeur des plats de charcuterie, de poissons en sauce. Ce vin a aussi suffisamment de puissance pour accompagner une volaille de Bresse.

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