Bourgogne de
Vigne en Verre

Benoît Sordet

Classification :

1er Cru

Région : La Côte de Beaune

Cépage : chardonnay



Température de service :
11 à 12°C

Durée de conservation :
7 à 8 ans

Beaune 1er cru "Les Chaoucheux" (Blanc)

La Côte de Beaune - chardonnay

Origine

L'origine du nom vient de «Les Sausseux», endroit où poussaient des saules. Au XVIIIème siècle, on disait «En Chaucheus», pour devenir plus tard «Choicheux», écrit de ce jour «Chouacheux». Cette parcelle de 0.33 hectare est située à l'extrémité de Beaune en direction de Pommard. Elle est exposée sud-est avec un sous-sol de brun calcaire qui apporte les caractéristiques de cette appellation, finesse et élégance.

Vinification

Vinifiés en cuve inox avec thermorégulation entre 18 et 21°C. Les vins sont ensuite mis en fûts de chêne pendant une durée de 10 mois, avec au plus 10 à 20% de fûts neufs.

Notes de dégustation :

Robe or aux reflets verts. Un bouquet d'amandes, de fruits secs, de fougères et de fleurs blanches. Le miel et la cannelle sont des notes habituelles. On le dégustera soit assez jeune sur le fruit, soit un peu plus mûr pour son gras et son moelleux.

Mets d'accompagnements

Sa fraîcheur et son registre floral font merveille sur les volailles et le veau en sauce crémée, les tajines aux poissons et les poissons de mer grillés. Plus âgé et donc plus gras, il saura envelopper et amadouer les fromages comme le citeaux, le comté et certains chèvres.

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