Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine Jean-Baptiste Lebreuil

Classification :

Village

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Chardonnay



Température de service :
12°C

Durée de conservation :
3 à 5 ans

Chorey-les-Beaune "Les Beaumonts" (Blanc)

La Côte de Beaune - Chardonnay

Origine

Cette petite parcelle de 16 ares en très légère pente est située au croisement des appellations Chorey-les-Beaune, Aloxe-Corton et Savigny-les-Beaune. Altitude 230 mètres. Exposition Sud-Est.

Vinification

Après un léger foulage, les raisins sont déversés dans le pressoir pneumatique pour y être pressés pendant environ 2h30. Le jus est ensuite mis en cuve à une température de 8°C pendant deux jours afin d'éliminer les parties solides (débourbage).

Elevage 10/12 mois en fûts de chêne dont 20% de neufs. Elevage sur lies, fermentation malolactique naturelle.

Notes de dégustation :

Le nez est soutenu et légèrement muscaté. La bouche est ronde et grasse avec beaucoup de volume. La note minérale arrive en seconde partie.

Mets d'accompagnements

Apéritif, poissons blancs, terrines.

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