Bourgogne de
Vigne en Verre

Roland Lavantureux

Classification :

1er Cru

Région : Le Chablisien

Cépage : Chardonnay



Température de service :
10-12°C

Durée de conservation :
5 à 15 ans

Chablis 1er Cru "Beauroy" (Blanc)

Le Chablisien - Chardonnay

Origine

Les parcelles de Beauroy sont situées sur le village de Beine. L'exposition Sud apporte une puissance et une richesse importante au vin.

Vinification

L'élevage dure de 10 à 14 mois et se fait 50% en cuve inox pour conserver la fraîcheur et 50% en fûts (neufs à 5 vins). L'élevage en fûts apporte de la complexité et de la profondeur au vin. L'assemblage avec la partie en cuve nous permet de trouver chaque année l'équilibre idéal pour chaque cuvée.

Mise en bouteille par nos soins au Domaine.

Notes de dégustation :

Le nez est intense et puissant, on ressent immédiatement la chaleur du terroir par des arômes presque exotiques. La dégustation confirme avec une attaque assez large et une intensité assez marquée. Le profil mûr du vin se dévoile ensuite avec des arômes de pêches blanches. La fin de bouche est malgré tout assez dynamique et allonge la dégustation.

Mets d'accompagnements

Ce vin accompagnera parfaitement des viandes blanches, des fromages à pâte dure ou encore des poissons en sauce.

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