Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine de Vauroux

Classification :

Régional

Région : Le Chablisien

Cépage : Chardonnay





Température de service :
12° C

Durée de conservation :
3 à 10 ans

Chablis "Vieilles Vignes" (Blanc)

Le Chablisien - Chardonnay

Origine

Les vignes sont âgées en moyenne de 30 à 40 ans et exposées sud/sud-est et on un faible rendement (40hl\.ha).

Vinification

Sur un terroir de marnes jurassiques, la vigne pousse difficilement ce qui régule naturellement le nombre de raisin par cep. En hiver, une taille sévère permet de limiter encore sa productivité. Le vin est élevé sur lie pendant 9 mois et vinifié en cuve inox.

Notes de dégustation :

Les vins récoltés avec une maturité optimale, apportent au vin, outre sa finesse et son élégance, un bouquet persistant et complexe. Les notes de miel et d'acacia, que le vin développe lorsqu'il est jeune, s'estompent au fil des ans au profit d'arômes de fruits secs
et de noisette.

Mets d'accompagnements

Il accompagne les poissons et plateau de fruits de mer, les huîtres chaudes au sabayon de Chablis par exemple, les viandes blanches (lapereau en gelée), et les fromages frais (fromage de chèvre et de brebis). C'est à 12° que le Chablis Vieilles Vignes se laissera le mieux déguster. C'est un vin à déguster dans les 3 ans, il peut néanmoins vieillir
jusqu'à 10 ans et gagnera alors en complexité et en richesse de bouquet.

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