Bourgogne de
Vigne en Verre

Les Vignerons de Mancey

Classification :

Régional

Région : La Côte Mâconnaise

Cépage : Chardonnay



Température de service :
8°C

Durée de conservation :
2 à 5 ans

Bourgogne "Les Essentielles" (Blanc)

La Côte Mâconnaise - Chardonnay

Origine

Enthousiasmés par la qualité mais plus encore par la régularité de cette cuvée que nous isolons depuis plusieurs années, nous avons souhaité la mettre en évidence dans la gamme des Essentielles. 100% des raisins sont issus du village de mancey, situé au nord de Tournus. Le chardonnay de Chardonnay ! Obtenue à partir d'un rendement inférieur, elle provient des coteaux les mieux exposés établis sur des sols calcaires produisant un vin très aromatique.

Vinification

La récolte est acheminée au pressoir très rapidement afin d'être préservée de tout risque d'oxydation. Après un pressurage pneumatique très doux, les moûts sont placés à basse température dans des cuves de décantation permettant un débourbage en 24 à 36 h. La fermentation s'effectue à partir des levures indigènes, à température contrôlée, entre 18 et 21°C afin de préserver tous les arômes. Les vins sont laissés sur lies jusqu'à l'achèvement de la fermentation malo-lactique à la suite de laquelle un soutirage est pratiqué. Les vins sont mis en bouteille entre mai et juin.

Notes de dégustation :

Le nez présente un bouquet de notes de fruits à chair blanche (poire et pêche blanche), mêlées à des notes minérales. La bouche est profonde, plutôt riche et racée, avec une belle fraîcheur. La complexité de cette cuvée et sa persistance en bouche en font un grand vin.

Mets d'accompagnements

Le Bourgogne Chardonnay Les Essentielles Blanc se sert à l'apéritif et accompagne les terrines, les poissons en sauce ou encore les belles volailles ou rôti de veau. Il peut être consommé dans les deux ans mais peut vieillir aisément de 4 à 5 ans.

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