

**Classification :****Région :** La Côte
Mâconnaise**Cépage :** Chardonnay**Température de service :**
8 à 12°C**Durée de conservation :**
2 à 5 ans

Bourgogne Chardonnay (Blanc)

La Côte Mâconnaise - Chardonnay

Origine

La cuvée Bourgogne Chardonnay provient de diverses parcelles situées sur les coteaux de Mancey, Vers, Royer et Martailly-Les-Brancion. Les sols présentent des variations de calcaires et argilo-calcaires, avec parfois des strates de marnes blanches.

Vinification

Vendange mi-manuelle, mi-mécanique. Les raisins sont acheminés au pressoir avec soin afin d'être préservés de tout risque d'oxydation. Le pressurage pneumatique est doux et très rapide. Les bourbes et les vins de fin de presse sont éliminés après réfrigération des moûts pendant 18 à 24 heures. La fermentation est conduite à température contrôlée (inférieure à 20°) pour conserver tous les arômes. La mise en bouteilles a lieu au printemps, suivant la récolte après la fermentation malo-lactique.

Notes de dégustation :

Couleur or avec quelques reflets verts. Le nez est profond et ouvert sur des notes de fruits tels que l'abricot ou la pêche. En bouche, l'attaque est vive et fraîche, suivie d'une impression de souplesse et de rondeur.

Mets d'accompagnements

Son caractère, et la délicatesse des arômes de ce vin très versatile en feront un compagnon idéal pour un apéritif, sur de la charcuterie, des poissons et des viandes blanches.