Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine Chofflet

Classification :

Village

Région : La Côte Chalonnaise

Cépage : Chardonnay

GIVRY
LA PIÈCE
DOMAINE
CHOFFLET
ARTISAN VIGNERON
A GIVRY

Température de service :
12 à 14° C

Durée de conservation :
3 à 5 ans

Givry "La Pièce" (Blanc)

La Côte Chalonnaise - Chardonnay

Origine

Le domaine Chofflet est implanté dans le hameau de Russilly, sur la commune de Givry. Véritable amphithéâtre orienté au soleil levant, c'est le balcon de la Côte Chalonnaise d'où l'on aperçoit facilement le Mont Blanc.

Vinification

Les raisins sont pressés doucement et longtemps afin d'obtenir des jus le plus clair possible. La fermentation alcoolique se fait en cuve et 5% en fûts neufs ; elle s'étale sur 15 à 20 jours. Les vins sont élevés sur lies jusqu'à l'achèvement de la fermentation malo-lactique. Ils sont ensuite assemblés l'été suivant la récolte. Puis ils subissent une légère filtration avant la mise en bouteilles en août.

Notes de dégustation :

Fin et élégant, il développe au nez des arômes de fleurs blanches légères. En bouche, le vin reste sur la finesse joliment rafraîchie par une belle vivacité.

Mets d'accompagnements

Délicat, il sera très plaisant en apéritif, sur un carpaccio de coquilles Saint Jacques ou encore sur des poissons vapeur. Sa conservation peut atteindre de 3 à 4 ans, il sera d'autant plus apprécié sur sa jeunesse.

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