Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine Chofflet

Classification :

1er Cru

Région : La Côte Chalonnaise

Cépage : Chardonnay

Température de service :
8 à 12° C

Durée de conservation :
2 à 5 ans

Givry 1er Cru "Les Galaffres" (Blanc)

La Côte Chalonnaise - Chardonnay

Origine

Lieu-dit «Les Galaffres». Coteau exposé au sud. Sol marneux et calcaire où le chardonnay s'exprime pleinement.

Vinification

Les raisins sont pressés doucement et longtemps afin d'obtenir des jus le plus clair possible. La fermentation alcoolique se fait pour 90% de la récolte en cuve et 10% en fûts neufs et s'étale sur 15 à 20 jours environ ; le vin qui ne passe pas en fût reste en cuve sur lies. Les vins sont assemblés (cuve fûts) après fermentation malo-lactique puis filtrés et mis en bouteilles au mois d'août.

Notes de dégustation :

Légèrement doré quand il est jeune, il évolue vers l'or pâle avec l'âge. On lui trouve souvent des arômes de citron, de pomme ou de fruits secs. En bouche, une certaine vivacité lui donne une grande fraîcheur.

Mets d'accompagnements

Accompagne entrées froides, poissons froids ou en sauce légère crémée et également en apéritif.

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