

BOURGOGNE CHARDONNAY « Cuvée des Chanoines »

Les raisins proviennent généralement des vignes situées au pied des collines. Les terrains varient selon la position géographique. Des sols composés de marne, du calcaire, blanc, gris, en profondeur, de roche.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

CÉPAGE	Chardonnay
VINIFICATION	Les raisins sont vendangés, trié à la main et pressé dans une presse pneumatique. L'élevage se fait dans les caves du Chapitre de Notre Dame pendant 11 mois dans des fûts de chêne français dont 10% neufs.

DÉGUSTATION

ROBE	Une robe jaune avec des reflets dorés.
NEZ	Un nez clair qui s'ouvre sur les fruits jaunes comme sur les agrumes.
BOUCHE	Une attaque franche avec une jolie acidité. Un bon équilibre entre l'acidité et le fruit.
ACCORDS	Charcuterie, plateau de fruits de mer.
TEMPERATURE	12°C / 13°C
GARDE	A boire maintenant jusqu'à 4 ans

