

Bourgogne Chardonnay « Cuvée Chanoines de Notre-Dame »



SAVOIR-FAIRE

Les raisins issus d'un monoparcélaire sont vendangés à la main puis directement pressés à l'aide d'un presseur pneumatique.

Elevage dans les caves du Chapitre de Notre-Dame pendant 11 mois en fût de chêne français puis mise en bouteille après léger collage et filtration. 10% de fûts neufs.

TERROIR

Ce vin provient le plus souvent de vignes de piémont. Ses terrains sont variés selon les zones géographiques. Marnes et calcaires marneux, sols blanchâtres ou gris clair, profonds et peu caillouteux en Côte d'Or. Le cépage Chardonnay possède une très bonne faculté d'adaptation, il a fait la renommée des grands vins blancs de la Bourgogne à travers le monde.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe d'un joli jaune avec des reflets de couleur or. Le nez est net et s'ouvre sur les fruits jaunes ainsi que sur les agrumes. L'attaque en bouche est franche, avec une belle vivacité. Très bel équilibre entre l'acidité et le fruit.

ACCORDS METS & VIN

Ce vin s'accordera parfaitement à l'apéritif accompagné de charcuterie ou durant le repas en dégustant un plateau de fruits de mer.

