

## BOURGOGNE CHARDONNAY « Les Chapitres »

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.

### 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

