

## 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  |

