



Origine

Bourgogne, France

Cépage

Chardonnay

Age de la vigne

20 à 50 ans

Sol

Argilo-calcaire

Vinification

La fermentation se déroule en cuve inox à température maîtrisée entre 16° et 18°C afin de révéler l'aspect fruité du vin. Un élevage de six mois sur lies permet d'apporter une belle amplitude et rondeur au vin.

BOURGOGNE CHARDONNAY

Situation

L'AOC Bourgogne Chardonnay s'étend sur les départements de l'Yonne, de la Côte d'Or et de la Saône et Loire. Il s'agit d'une AOC régionale qui est donc commune à tout le vignoble de Bourgogne. Cette AOC représente la moitié de la production locale et couvre presque 2000 hectares de superficie. Elle suit des critères stricts de vinification et d'élaboration, faisant ainsi des vins d'une grande qualité (rendements/terroirs/modes de production et savoir-faire locaux). La situation géographique du vignoble confère aux vins de Bourgogne une identité unique et en fait la terre de prédilection des cépages Pinot Noir et Chardonnay.

Dégustation

Ce vin présente une robe jaune or aux reflets verts. Au nez pêche et fleurs blanches se mêlent des fines notes d'agrumes. La bouche, souple et ronde, est pleine de fraîcheur et se termine sur une belle longueur.

Consommation et service

Servir frais, de 10 à 12°C, pour un apéritif ou pour accompagner des poissons ou des fruits de mer, ou des fromages tels que le Brie, le Saint Nectaire. C'est également le compagnon idéal des Crèmes de Fruits Trénel. A consommer dans les 2 à 3 ans.

