



BOURGOGNE CHARDONNAY Blanc



Certifié par Ecocert

Marque de la biodynamie contrôlée



- CEPAGE : Chardonnay.
- MODE DE CONDUITE : Vignes basses traditionnelles, 10 000 pieds/ha, et vignes en lyres
- SOL : Calcaire.
- PLANTATION : Entre 1970 et 1990 (parcelle de Cras).
- VENDANGE : Manuelle.
- VINIFICATION : Fermentation et élevage en cuve émaillée pendant 6 mois.
Bouteilles fermées avec des capsules à vis.
- CHAPTALISATION : Très modérée.
- CONSEIL DE L'ŒNOLOGUE :
- Type de vin* : Un vin fruité et léger qui accompagnera facilement une cuisine simple.
- Dégustation* : A boire dans les 2 ou 3 ans pour lui garder toute sa fraîcheur.
- Température de service* : Entre 12 et 15°C
- A déguster sur un poisson grillé, sur un saumon fumé ou un poulet aux morilles. A essayer aussi sur un Comté fruité.