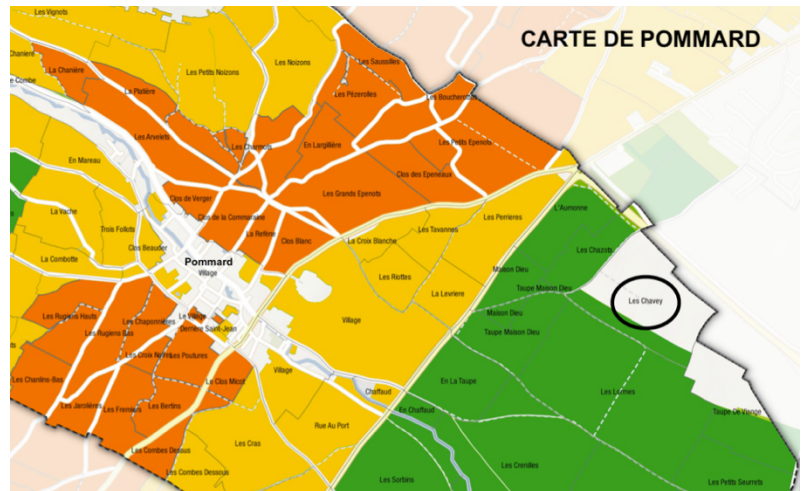


# *Bourgogne Côte d'Or Chardonnay*

Lieu-dit : Pommard  
"Les Chavey"

Cépage : Chardonnay



Notre Bourgogne Côte d'Or "Chardonnay", situé sur la commune de Pommard, est un vin fruité, plein de vie avec des arômes de chairs de fruits frais, de fleurs odorantes, avec beaucoup d'élégance et de minéralité, une bouche harmonieuse et une belle rémanence.

Il est élevé pendant 12 mois dans une cuve ovoïde en béton appelée également "oeuf". La forme si particulière de cette cuve va créer un mouvement perpétuel et circulaire des lies lors de l'élevage. Les lies sont ainsi constamment en suspension. Le béton est un matériau neutre et permet une micro-oxygénation similaire aux fûts de chêne. Cela permet donc de conserver l'authenticité du goût du fruit et du terroir. Elle va sublimer les arômes et permettre de produire un vin plus onctueux, aromatique et fruité.

Il sera un vin idéal pour l'apéritif ou lors d'un repas, il accompagnera des viandes blanches, volailles, poissons, fruits de mer et également avec du fromage.

Vinification : Macération pelliculaire de plusieurs heures avant pressurage

Élevage : 12 mois en cuve ovoïde en béton (« Œuf de Beaune »)

Service : 13/15°C

Conservation : 5-10 ans