

BOURGOGNE CHARDONNAY BUISSONNIER

BOURGOGNE CHARDONNAY

INFORMATION

Appellation : COTE CHALONNAISE

Cépage : CHARDONNAY

Alcool : 12.5%

Certification : VIGNERONS ENGAGES

VINIFICATION

Méthode : En cuve inox uniquement.

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl

Unité de vente : carton de 6 bts



TERROIR

Région Viticole : En Côte Chalonnaise

Surface :

Type de sol : Sols argilo-calcaires

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Limpide, sa robe est jaune à or clair.

Nez : Son nez joue sur un registre floral, type aubépine, acacia.

Bouche : Aromatique, l'attaque est vive et franche.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : entre 11 et 13°C

Accords mets et vins : Un vin simple et de bon goût qui se sert à l'apéritif, avec une tarte à l'oignon, des quenelles, ou des plats à base de poissons ou de viandes blanches (filet de cabillaud, escalopes de dinde,...). Et bien sûr, à déguster avec un fromage à pâte molle (vacherin, coulommiers,...) ou avec toute la gamme des gruyères.

Garde : A boire dans les quatre ans qui suivent la récolte.

