BOURGOGNE CHARDONNAY

Nez très beurré mais crayeux avec une touche citronnée. Après aération, il évolue sur une dominante florale primevère. Bouche facile, agréable, gaie et croquante.

Le Bourgogne Chardonnay est produit sur la commune de Tonnerre. Il met en valeur ce cépage. C'est un vin d'initiation, ouvrant sur les AOC Villages, les Premiers Crus et les Grands Crus. Entourant le vignoble de Chablis, il en résulte un vin minérale, authentique, à la finesse digne des beaux villages de blancs.

- Cépage : **100 % Chardonnay**
- Terroir : **Kimmérdgien - Argilo-Calcaire**
- Exposition : **ouest / sud-ouest**
- Âges des vignes : **20 ans**

Température idéale de dégustation : **10°C.**

C'est un vin à boire jeune, entre **1 et 3 ans.**

FICHE TECHNIQUE

BOURGOGNE CHARDONNAY

The bouquet is frank, the nose is light with a woody and spicy flavours, well-balanced by a fresh and chalky taste. After aeration, the aromas are hotter, reminding dry fig with a touch of menthol freshness.

The Bourgogne Chardonnay is located in Tonnerre. It highlights this grape variety which is now universal. It is a wine of initiation, opening on AOC villages, Premiers Crus and Grands Crus. Surrounding the Chablis vineyard, we have an authentic and mineral wine which describes very well the beautiful villages.

- Grape variety : **100 % Chardonnay**
- Soil : **Kimmérdgien - Argilo-Calcaire**
- Situation : **west / south-west**
- Average age of the vines : **20 years**

Serve at : **10°C.**

This wine can be kept between **1 and 3 years.**

TECHNICAL SHEET