

Bourgogne Chardonnay Château du Cray

Bourgogne Chardonnay

INFORMATION

Appellation : Bourgogne

Cépage : 100 % Chardonnay

Alcool : 12.5%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Les raisins sont pressés directement après la récolte, puis les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu à 50% en cuve inox et 50% en fûts de Chêne. Lélevage dure 12 mois environ avant la préparation de la mise en bouteille.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6 bouteilles



TERROIR

Région Viticole : A la pointe Sud de la Côte Chalonnaise

Surface : 3.42 ha

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Robe jaune claire et brillante

Nez : Élégance avec arômes de Chèvrefeuille, Genêt, Champignon.

Bouche : Vin fin agréable assez explosif de fruits, il s'exprime pleinement dans sa toute première jeunesse.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 10-12°C

Accords mets et vins : Très agréable à l'apéritif, ce Bourgogne Chardonnay se marie également très bien avec les charcuteries, les poissons, les légumes grillés et marinés ainsi que les fromages de chèvre.

Garde : 3-6 ans

