



## Bourgogne Chardonnay Beaucharme

### Bourgogne Chardonnay

Produit sur différents terroirs allant de Chablis à la Côte Châlonnaise, nous bénéficions ainsi de la fraîcheur et de la vivacité des vins de Chablis, de la rondeur et de l'ampleur des vins de la Côte d'Or et de la richesse des vins de la Côte Chalonnaise.

Les parcelles sont toutes conduites en taille Guyot, permettant une sévère contrainte au niveau du rendement.

Les sols sont riches en calcaire, ce qui convient parfaitement au cépage Chardonnay. □



### Cépage

100% Chardonnay

### Note de Dégustation

Robe	Robe : Or pâle brillant et limpide.
Nez	Fruits frais et de fleurs blanches
Bouche	Un excellent vin sec présentant un bel équilibre entre fraîcheur et moelleux. □
Garde	Les vins blancs de Bourgogne issus du Chardonnay savent se conserver au moins 2 à 3 années, et jusqu'à 5 à 8 ans dans une bonne cave. □
Température de service	Il est important de ne jamais servir les vins blancs de Bourgogne trop frais. Une température de cave de 12 à 14°C est idéale.



BOURGOGNE  
**LOUIS MAX**  
FONDÉ EN 1859  
NUITS-SAINT-GEORGES

## Accord Mets/Vins

Le Bourgogne blanc est un choix parfait pour les apéritifs. Pendant le repas, il accompagnera parfaitement les hors-d'œuvre onctueux (charcuterie, poissons).□