



Bourgogne Chardonnay

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	Belle robe or, avec des reflets verts, limpide et brillante.
Nez	Un nez de fruits frais associé à un boisé vanillé discret, des notes de miel et d'acacia.
Bouche	En bouche, d'une belle ampleur, rond, on retrouve les fruits frais, belle longueur.
Garde	A boire jeune, à conserver 2 à 3 ans.
Température de service	Se boira frais, entre 12 et 14°C.

Accord Mets/Vins



BOURGOGNE
LOUIS MAX
FONDÉ EN 1859
NUITS-SAINT-GEORGES

En apéritif, sur des entrées comme les pâtés chaud, les tourtes mais aussi tout ce qui est très régional comme les cuisses de grenouilles grillées persillées, les escargots de Bourgogne, les pauchouses. Les poissons sauront aussi lui faire honneur.