



Bourgogne Côte Chalonnaise Chardonnay Domaine

Bourgogne Côte Chalonnaise

Le vignoble de la Côte Chalonnaise est situé entre la Côte de Beaune et le Mâconnais.

Les sols sont le plus souvent argilo-calcaires bruns avec des proportions variables d'argiles. Les expositions varient de Sud à Est-Nord-Est. L'altitude s'étage entre 220 et 380 mètres. □

Cépage

100% Chardonnay

Note de Dégustation

| | |
|------------------------|--|
| Robe | Belle robe or doré, limpide et brillante. □ |
| Nez | Un nez très ouvert avec des notes de miel, d'épice, d'amande douce, de fleurs blanches suaves et finement boisé. □ |
| Bouche | En bouche, très gras, des arômes de chardonnay évoluant très bien, rond. |
| Garde | Peut être apprécié dès maintenant. Pourra être conservé dans les conditions optimales 5 ans. |
| Température de service | A servir aux alentours de 12 à 14°C. |

Accord Mets/Vins

Il s'accommodera au mieux avec les crustacés, les fruits de mer, les poissons fins, les abats, les fromages à pâte crémeuse. □