BOURGOGNE CHARDONNAY "ORIGINES"
MAISON ALBERT BICHOT

SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Chardonnay

TERROIR
Sols argilo-calcaires

PRÉSENTATION
La Bourgogne est historiquement l'un des plus anciens terroirs de référence pour les vins issus de Chardonnay.
Notre cuvée 'Origines' est issue d'une mosaïque de parcelles plantées sur des sols argilo-calcaires, aux expositions et altitudes variées. Cette diversité des terroirs associée à une vinification et un élevage soignés permettent au Chardonnay de donner naissance à un vin aromatique, frais et rond.

VINIFICATION/ÉLEVAGE
Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines : 80% en cuves inox et 20% en fûts de chêne durant 9 à 11 mois.

DÉGUSTATION
Bouquet frais aux notes d'agrumes et de fleurs blanches qui évoluent vers des notes de miel et de fruits secs. Bouche fraîche et équilibrée mêlant adroitement vivacité et rondeur.

SERVICE
Servir entre 10 et 12°C.
A déguster jeune sur le fruit ou à garder 2 à 3 ans.

ACCORDS GOURMANDS
Poissons et fruits de mer cuisinés simplement
Viandes blanches et volailles grillées ou en sauce légère

www.albert-bichot.com

Plus d'infos sur votre smartphone

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.