



La Burgondie

Vignerons coopérateurs



VIN BLANC SEC, FRUITÉ ET FRIAND

Bourgogne Chardonnay

LA DÉGUSTATION

Ceil : Robe cristalline.

Nez : Arômes d'agrumes, de fruits à chair blanche (poire) et à noyaux (pêche de vigne), de fleurs blanches (aubépine).

Bouche : Florale et fruitée, la bouche est ronde et juteuse avec une finale vive.

LES ACCORDS METS & VIN

En apéritif ou pour accompagner vos plats : sushis, nems, antipasti, tapas, pâtes aux fruits de mer, poissons grillés, viandes blanches, fromages doux.

Chez nous, en famille, nous le servons avec une salade à l'Époisses.

Température de service : 10 à 12 °C.

LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

Cépage : Chardonnay.

Vinification : Pressurage direct à basse pression pour préserver la qualité des jus.

Élevage : En cuves inox thermorégulées pour préserver la fraîcheur aromatique.

LE TERROIR

Ce Bourgogne Chardonnay est originaire principalement de la partie sud de la Bourgogne, là où les températures un peu plus chaudes et les sols calcaires dominant. Des conditions idéales de maturité qui donnent à ce vin ses saveurs tout en rondeur.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Emblématique des vins blancs de Bourgogne, le Chardonnay s'épanouit dans toute la région : Auxerrois, Côtes de Nuits et de Beaune, Côte Chalonnaise, Mâconnais. Il donne de jolies grappes dorées, allongées. Ses grains sont petits et riches d'un jus blanc délicieusement sucré.



vincod.com/C7LORF

Il nous ressemble ce petit cavalier qui est apposé sur nos bouteilles. Il est conquérant et joyeux, indépendant et courageux, généreux et loyal. Et fier aussi de son pays, la Bourgogne, de son métier, de ses produits. Nous travaillons avec sincérité et énergie pour exprimer le meilleur de nos terroirs et vous procurer du plaisir avec nos vins. Un plaisir simple et juste. Quand vous les dégusterez, ces vins issus d'une agriculture précise et respectueuse, vous penserez certainement à nos vignerons coopérateurs qui ont donné le meilleur d'eux-mêmes, souvent depuis des générations. Vous dégusterez un petit morceau de civilisation.

Vins de Bourgogne

laburgondie.com