BOURGOGNE CHARDONNAY 2021 BLANC

JEAN-PHILIPPE MARCHAND



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

D régionale, le Bourgogne Chardonnay est issu de parcelles plantées au Sud de la Côte de Beaune bénéficiant ainsi d meilleur ensoleillement sur les coteaux exposés au Sud et à l'Est.

Accords mets et vins

Plateau de fruits de mer, poissons grillés. Sa puissance naturelle l'impose sur les tartes à l'oignon comme sur beaucoup de variétés de fromages comme le brie, le mont-d'or, le comté et la gamme des gruyères.

Détails

Millesime : 2021
Degrès : 12,5 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Chardonnay
Région : Bourgogne
Packaging : carton de 6
Domaine : Jean-Philippe Marchand
Couleur : Blanc
Appellation : AOP Bourgogne

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire
Cépage : 100% Chardonnay
Vendange : Vendanges manuelles
Vinification : En cuve ouverte. Macération à froid de 5 jours
Elevage : 100% fûts de chêne

Dégustation

Robe : Robe jaune claire aux reflets argentés
Nez : Pêche et la nectarine apparaissent agrémentées d'écorces d'orange, d'anis et d'une touche légèrement mentholée d'eucalyptus
Bouche : Toute en harmonie, une rondeur délicate souple avec une fraîcheur qui soutient le vin
Finale : Energie et précision
Garde : 2 ans
Température de service : 10°C - 12°C

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine Marchand existe à Morey-Saint-Denis depuis sept générations. En 1893, il s'agrandit par l'acquisition d'une ancienne maison de vigneron située au cœur de Gevrey-Chambertin. Le bâtiment actuel date du début du 18e siècle et fût érigé sur une cave où les vins s'épanouissent.