

BOURGOGNE CHARDONNAY 2021 BLANC

JEAN-PHILIPPE MARCHAND



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

De par sa situation régionale, le Bourgogne Chardonnay est issu de parcelles plantées au Sud de la Côte de Beaune bénéficiant ainsi d'un 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 s'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

Domaine : Jean-Philippe Marchand

Couleur : Blanc

Millesime : 2021

Degrès : 12,5 %

Viticulture : Raisonnée

Contenance : 0,75 L

Cépages : Chardonnay

Région : Bourgogne

Packaging : carton de 6

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.

