BOURGOGNE CHARDONNAY
Appellation Régionale



CÔTE DE BEAUNE - BLANC

HISTOIRE

Ce Bourgogne blanc fait l'objet d'une sélection particulière de raisins 100% Chardonnay, provenant essentiellement de la Côte d'Or et de la Côte Chalonnaise.
Véritable initiation au grand cépage blanc de Bourgogne, il enrobe le fruit avec beaucoup d'élégance. Un vin de plaisir à savourer en toute convivialité dès l'apéritif.

TERROIR

ARGILO-CALCAIRE

DÉGUSTATION

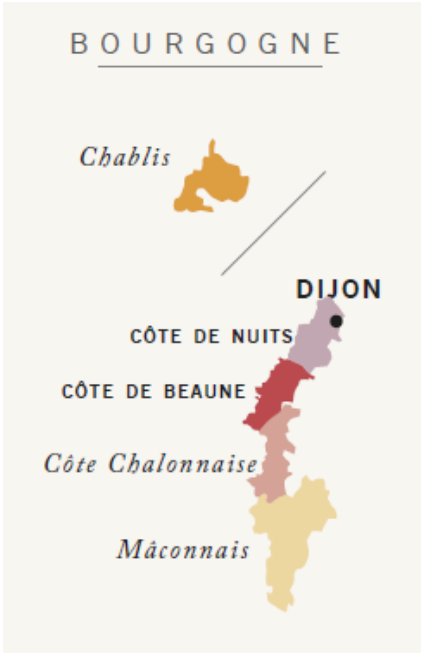
Robe or pâle. Nez aux notes de fruits à chair blanche (pêche, poire).
En bouche, il exprime ses saveurs fruitées sur une texture onctueuse, avec un zeste de nerf qui le surclasse.

SERVIR ENTRE 10°C ET 12°C

ESCARGOTS, FRUITS DE MER, POISSONS EN FRITURE.

CHARDONNAY

GARDE LIMITÉE
2 À 3 ANS
ET +



SUPERFICIE
BOURGOGNE CHARDONNAY
971 hect.

SAVOIR-FAIRE

VENDANGES : Manuelles, en petites caissettes de 13 kg. Tri manuel soigné de chaque grappe.

VINIFICATION : Le pressurage se déroule en deux phases : évacuation des premiers jus, puis pressurage par cycle de deux heures.

ÉLEVAGE : 7 à 8 mois en fûts de chêne de France, avec jusqu'à 10% de fûts neufs selon le millésime, puis 2 à 3 mois en cuves inox.

VIEILLISSEMENT : Les caves en sous-sol de notre cuverie située à Savigny-Lès-Beaune offrent les conditions ambiantes naturelles parfaitement adaptées au vieillissement de nos vins.

COMMENTAIRE DE NOTRE DIRECTEUR TECHNIQUE

« La maitrise de la maturité est essentielle sur le secteur aussi précoce qu'est Les Prévoles. Un vin expressif et généreux avec une belle verticalité. »