

Bourgogne Tonnerre

Bourgogne Tonnerre

INFORMATION

Appellation : AOC
Bourgogne Tonnerre

Cépage : Chardonnay

Alcool : 12.7%

Certification : Vin
Biologique

Bio : Oui

VINIFICATION

Méthode : Pressurage lent en pressurage pneumatique. Débourage statique sans intrants de 15 heures. Fermentation et élevage à 70% en cuve inox et 30% en fûts. Levures indigènes.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : En Bourgogne

Surface : 4.3 ha sur 30 ha

Type de sol : Argilo calcaire du Kimméridgien

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Vin cristallin à la couleur jaune chatoyante.

Nez : Fruits exotiques, léger.

Bouche : Arômes de salade de fruits exotiques, d'ananas saupoudré d'agrumes avec un soupçon de vanille. Douces notes de fleurs de coucou. Léger boisé, pointe de chocolat blanc. Bouche riche et gourmande avec une finale saline. Souple et onctueuse sans lourdeur.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 12°C

Accords mets et vins : Se plaira sur une viande blanche, un poisson en sauce crémée et délicatement épicé, un fromage frais, St Marcellin ou comté 12 ou 18 mois, des gougères, des légumes croquants, un filet de poissons en papillote, des langoustines, bulots, crabes ou crustacés, ...

Garde : 5 ans