



BOURGOGNE CHARDONNAY AGRICULTURE BIOLOGIQUE



TERROIR



Origine géographique

Les vignes proviennent de sélections parcelaires d'appellation Bourgogne situées principalement en Saône et Loire, Côte de Beaune et Yonne.



Sol

Les sols sont tous argilo calcaires avec une diversité des terroirs sur un axe Nord-Sud avec une exposition et altitude variée qui est à l'origine d'une très belle complexité aromatique de ce vin.



Encépagement

100 % Chardonnay.



Vinification

Vinification en cuves thermorégulées à 20 °C pour préserver la fraîcheur et les arômes variétaux. Elevage sur lies et bâtonnage majoritairement en cuves pendant 10 à 12 mois.

DEGUSTATION



Robe

Belle couleur jaune pâle aux reflets brillants.



Nez

Très frais avec un nez expressif, laisse paraître des touches balsamiques et mentholées.



Bouche

Bouche franche et droite qui révèle une maturité assez poussée.

SERVICE



A boire avec

Il s'accordera parfaitement avec une darne de saumon à la crème, du jambon persillé, un risotto aux gambas et toutes les volailles cuisinées. Côté fromage, il sera mis en valeur par un Ossau-Iraty ou un gruyère de Savoie.



Température de service

A servir entre 10 et 12°C.



Temps de garde

A boire dans la jeunesse sur le fruit ou à garder 3 à 5 ans.

JEAN BOUCHARD

6 bis, Boulevard Jacques Copeau – 21200 Beaune
Tél : 03 80 24 37 27 – Fax : 03 80 24 37 38 - contact@jeanbouchard.com
www.jeanbouchard.com