



BOURGOGNE CHARDONNAY



TERROIR



Origine géographique

Il est issu de raisins provenant 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 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 paille aux reflets argentés.



Nez

Frais et fruité, qui laisse une sensation gourmande avec des notes de fruits à noyau comme la prune.



Bouche

D'une attaque suave qui lui confère un bel équilibre, elle se poursuit en longueur pour finir sur une touche calcaire.

SERVICE



A boire avec

Il jouera de sa palette aromatique sur les fruits de mer, poissons en sauce ou de belles viandes blanches simplement cuisinées. Par exemple, tagliatelles au saumon d'Ecosse et émulsion anisée, poulet mijoté aux raisins et oignons ou encore escalope milanaise aux champignons ainsi que des fromages d'alpages seront d'excellents compagnons.



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