

# CHÂTEAU DE LA TOUR DE L'ANGE

## Bourgogne Chardonnay 2020

### Histoire

Le Château de la Tour de l'Ange situé à Davayé est un domaine de 47 hectares proposant une gamme de vins du Mâconnais et du Beaujolais.

### Cépage

Chardonnay

### Origine

La Bourgogne est le berceau du Chardonnay, qui développe sa plus parfaite expression sur ses terres. Produit en Côte-d'Or, Saône-et-Loire et dans l'Yonne, le Bourgogne Chardonnay est un vin d'initiation, invitant à découvrir les appellations Village, Premier Cru et Grand Cru de Bourgogne.

### Vinification

Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle. Les raisins sont pressés dès leur arrivée en cuverie dans des pressoirs pneumatiques. Fermentation en cuves inox thermo-régulées à 16°C. Elevage en cuves inox thermo-régulées pendant 6 à 8 mois.

### Type de sol

Sols argilo-calcaires, résultant de l'altération des calcaires et des marnes du substrat.



### Couleur

Robe brillante aux reflets verts.



### Nez

Nez expressif, citronné avec une touche florale de fleurs blanches.



### Palais

Bouche charnue et consistante. Finale soutenue légèrement saline.

### Recommandations

Parfait avec une andouillette grillée ou des escargots de Bourgogne, mais aussi avec des poissons, crustacés, des volailles à la crème et des viandes blanches. Fromages à pâte cuite (Gruyère, Gouda...) ou fromages frais (chèvres).

### Services

11 - 13°C

### Potentiel de garde

À boire dans les 2 ans



MAISON  
FRANÇOIS MARTENOT  
BEAUNE

[www.maisonfrancoismartenot.com](http://www.maisonfrancoismartenot.com)