

DOMAINE DU CHAPITRE

Bourgogne Chardonnay

2020

Histoire

Ce beau domaine de 35 hectares situé sur la commune de la Chapelle de Guinchay compte des Crus du Beaujolais (Morgon, Fleurie et Saint-Amour), du Beaujolais et Beaujolais-Villages, du Bourgogne Chardonnay et Mâcon-Villages.

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 fûts de chêne de 1 à 5 vins pendant 10 mois. Les chênes proviennent essentiellement de la région des Vosges.

Type de sol

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



Couleur

Robe or et clair.



Nez

Le nez est fruité et expressif.



Palais

En bouche les arômes sont gros et croquants.

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 3 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com