

AVEC PLAISIRS 2017 BLANC

DOMAINE CHANTAL LESCURE



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

Cuvée élaborée par François Chaveriat (Domaine Chantal Lescure), en exclusivité dans vos caves Plaisirs du Vin.

- Chardonnay 100%

Accords mets et vins

Ce blanc sec de Bourgogne s'accordera principalement avec des produits de la mer.

Détails

Effervescent : non
Degrès : 12,5 %
Primeur : non
Bio : non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Chardonnay
Région : Bourgogne
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Bourgogne
Couleur : Blanc
Millesime : 2017
Domaine : Chantal Lescure

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire, caillouteux
Cépage : 100% Chardonnay
Vinification : En fûts
Elevage : Sur lies

Dégustation

Nez : Sur les fruits blancs
Bouche : Fruité
Garde : 5 ans
Température de service : 8° à 10°

HISTOIRE DU DOMAINE

Fondé en 1975 par Chantal Lescure et Xavier Machard de Gramont, le Domaine Chantal Lescure est un domaine familial qui appartient aujourd'hui à leurs deux fils : Aymeric et Thibault Machard de Gramont. Propriétaire – récoltant sur 18 hectares de vignes en appellation d'origine contrôlées, le Domaine Chantal Lescure s'étend de Chambolle-Musigny en Côte de Nuits jusqu'à Meursault en Côte de Beaune. En 1996, date du décès de Chantal Lescure, Aymeric Machard de Gramont prend alors la direction du Domaine. Toute l'organisation du Domaine, et notamment la façon de travailler les vignes sont alors remises en cause. François Chaveriat est engagé comme maître de chai, et oriente le domaine vers l'agrobiologie dès 1997. Depuis 2009, le domaine est certifié BIO.

