

BOURGOGNE CHARDONNAY 2021 BLANC

JEAN-PHILIPPE MARCHAND



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

De par sa situation géographique régionale, le Bourgogne Chardonnay est issu de parcelles plantées au Sud de la Côte de Beaune bénéficiant ainsi d'un meilleur ensoleillement sur les coteaux exposés au Sud et à l'Est.

Accords mets et vins

Plateau de fruits de mer, poissons grillés. Sa puissance naturelle s'impose sur les tartes à l'oignon comme sur beaucoup de variétés de fromages comme le brie, le mont-d'or, le comté et la gamme des gruyères.

Détails

Degrès : 12,5 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Chardonnay
Région : Bourgogne
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Bourgogne
Couleur : Blanc
Millesime : 2021
Domaine : Jean-Philippe Marchand

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire
Cépage : 100% Chardonnay
Vendange : Vendanges manuelles
Vinification : En cuve ouverte. Macération à froid de 5 jours
Elevage : 100% fûts de chêne

Dégustation

Robe : Robe jaune claire aux reflets argentés
Nez : Pêche et la nectarine apparaissent agrémentées d'écorces d'orange, d'anis et d'une touche légèrement mentholée d'eucalyptus
Bouche : Toute en harmonie, une rondeur délicate souple avec une fraîcheur qui soutient le vin
Finale : Energie et précision
Garde : 2 ans
Température de service : 10°C - 12°C

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine Marchand existe à Morey-Saint-Denis depuis sept générations. En 1893, il s'agrandit par l'acquisition d'une ancienne maison de vigneron située au cœur de Gevrey-Chambertin. Le bâtiment actuel date du début du 18e siècle et fût érigé sur une cave où les vins s'épanouissent.

