

# BOURGOGNE CHARDONNAY 2022 BLANC

JULIEN MARCHAND



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

Dans la région viticole 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

**Nom du Vigneron** : Julien Marchand

**Couleur** : Blanc

**Millesime** : 2022

**Domaine** : Julien Marchand

## Caractéristiques

**Terroir** : Argilo-calcaire

**Cépage** : 100% Chardonnay

**Vendange** : Vendanges manuelles

**Vinification** : En cuve ouverte. Macération à froid de 5 jours

**Eleavage** : 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

JULIEN MARCHAND représente la 5ème génération de vignerons, Il a travaillé avec son grand père Claude MARCHAND à Morey St Denis, et son père Jean Philippe MARCHAND. Actuellement il se partage entre son métier d'électricien, la vinification et l'élevage des vins et ses deux enfants. Gourmet, gourmand, il apporte sa gourmandise dans les vins, afin d'apporter le fruité, la rondeur du Pinot Noir et Chardonnay tout en présentant une belle structure de tannins élégants.

