

PLATEAU DE CORNASSE 2017 BLANC

PATRICK PIUZE



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

Un blanc agréable et minéral qui saura s'adapter à tout un menu.

- Chardonnay 100%

Accords mets et vins

Commencez par l'associer avec des crustacés, continuez avec un plat à base de porc ou encore un poisson gras, et finissez la dégustation avec un fromage doux.

Détails

Effervescent : non

Degrès : 12 %

Viticulture : Raisonnée

Primeur : non

Bio : non

Contenance : 0,75 L

Cépages : Chardonnay

Région : Bourgogne

Packaging : carton de 12

Appellation : AOP Chablis

Couleur : Blanc

Millesime : 2017

Domaine : Patrick Piuze

Caractéristiques

Cépage : 100% Chardonnay

Vendange : Manuelles

Viticulture : Raisonnée

Vinification : Traditionnelle Bourguignonne

Dégustation

Robe : Limpide

Nez : Très minéral

Bouche : Arômes de fruits à chair blanche

Garde : 5 à 8 ans

Température de service : 9° à 10°

HISTOIRE DU DOMAINE

Chablis est la région qui m'a accueilli, celle où j'ai fondé ma famille et qui m'a permis d'exprimer ma passion : créer des vins. Je tiens par-dessus tout à respecter le travail des ancêtres qui ont dessiné ce terroir, et j'essaie de trouver avec humilité mon identité de vigneron dans la splendeur et la diversité du terroir de Chablis.

