

# 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.

