

# CHARDONNAY 2022 BLANC

JULIEN MARCHAND



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Chardonnay marqué par la fraîcheur et la rondeur au caractère digeste. Vin de plaisir au quotidien

## Accords mets et vins

Se sert en apéritif, bien frais, et accompagne parfaitement les poissons ou fruits de mer, ainsi que les viandes blanches et les pâtes à la crème.

## Détails

**Degrès** : 12,8 %  
**Viticulture** : Raisonnée  
**Contenance** : 0,75 L  
**Cépages** : Chardonnay  
**Région** : Bourgogne  
**Packaging** : carton de 6  
**Appellation** : Vin de France  
**Nom du Vigneron** : Julien Marchand  
**Theme** : Fruitsdemer!  
**Couleur** : Blanc  
**Millesime** : 2022  
**Domaine** : Julien Marchand

## Caractéristiques

**Cépage** : 100% Chardonnay  
**Vendange** : Vendanges manuelles  
**Vinification** : En cuve ouverte. Macération à froid de 5 jours  
**Eleavage** : En cuve

## Dégustation

**Robe** : Belle robe jaune brillante  
**Nez** : Fruits à chair blanche, de noyaux et de miel  
**Bouche** : Arômes de poire et de pêche blanche  
**Finale** : Volumineuse  
**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.

