

Bourgogne Blanc "La Moutonnaière"



Région : Beaujolais

Millésime : 2023

Appellation :
Bourgogne Blanc

Cépage : Chardonnay

Climat : La Moutonnaière

Degré d'alcool : 13,5°

Vinification :

Cuvée parcellaire, vigne située sur la commune de Charentay; vendangées à la main, triée à la parcelle. Pressurage direct de façon progressive, vinification d'environ vingt jours en cuve inox à basse température (entre 17 et 19°), Vinification malolactique en fût.

Elevage :

Élevage 10 mois en fût ; batonnage.

Commentaire de dégustation :

Issu de sols argilo-calcaires, ce bourgogne blanc, élevé 10 mois en fût de chêne, s'exprime par un nez toasté et grillé avec une tonalité d'agrumes et de fleurs blanches, une bouche briochée, ronde, d'un joli équilibre grâce à son acidité et sa fraîcheur finale.

Potentiel de garde :

4 - 6 ans

Température de service :

11 - 13°C

Suggestions accords mets et vin :

Poissons et fruits de mer. De nombreuses variétés de fromages (brie, vacherin, saint-nectaire, mont-d'or ou encore beaufort et comté).