

DOMAINE DES MARRONNIERS

BOURGOGNE

2015



Cépage

Chardonnay

Terroir

Argilo Calcaire

Elevage

La vinification est traditionnelle : fermentation alcoolique et malo-lactique en flore indigène régulée entre 20 et 22°C, élevage de 12 mois en cuve inox sur lies fines.

Dégustation

Le Bourgogne Chardonnay du Domaine des Marronniers, avec sa robe or limpide et brillante, son nez minéral agrémenté de notes florales, saura séduire les amoureux du terroir chablisien.

Avec sa vivacité qui réveille les papilles, ce vin est doté d'un bel équilibre et d'une bonne longueur en bouche.

Accord Mets-Vins

Le Bourgogne Chardonnay accompagne apéritifs, poissons et fruits de mer, viandes blanches...

Il est idéal pour un repas en toute simplicité.

Garde

A ouvrir dès maintenant, à boire dans les 5 ans.