

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



DUFOULEUR FRÈRES

AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES



Bourgogne

CHARDONNAY

Origine

Élevé et mis en bouteille par Dufouleur Frères

Terroir

AOC Bourgogne - 100% Chardonnay

Issu principalement de vignes du Mâconnais, le Bourgogne Chardonnay est une merveilleuse introduction à ce grand cépage ainsi qu'aux grands terroirs bourguignons.

Aujourd'hui cultivé dans le monde entier, le cépage chardonnay est originaire de Bourgogne où un petit village du sud de la région lui a donné son nom. Associé aux terroirs argilo-calcaires de Bourgogne, il s'exprime à la perfection produisant les vins blanc secs les plus renommés du monde.

Vinification & Elevage

L'élevage se fait sur 6 à 10 mois en cuves inox avec comme priorité la préservation de la fraîcheur aromatique et gustative de chaque millésime.

Dégustation

Couleur jaune très pâle avec de beaux reflets verts. Bouquet floral délicat, avec également des notes de fruit à chair blanche. Bien structuré et équilibré, il se révèle très frais, avec une belle minéralité qui lui confère une bonne persistance.

Service

Servir à 12-14°C avec par exemple des terrines, poissons, charcuteries ainsi que certains fromages de chèvre. A déguster dans sa jeunesse

