

BOURGOGNE CÔTES D'AUXERRE BLANC 2017



👑 **APPELLATION**
Appellation Régionale

👑 **CÉPAGE**
100% Chardonnay.

👑 **SOL**
Marnes argilo-calcaires du Jurassique.

👑 **VINIFICATION**
Cuve Inox, fermentation entre 15 et 18°C.

👑 **ELEVAGE**
En cuve pendant 6-8 mois.

👑 **AGE MOYEN DES VIGNES**
25 ans.

👑 **RENDEMENT**
60 hl/ha.

👑 **VIEILLISSEMENT**
2 à 5 ans.

👑 **TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION**
7-10°C.

SITUATION

Le vignoble est planté à flanc de coteaux sur des sols caillouteux exposés au sud ou au levant.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Le Bourgogne Côte d'Auxerre blanc 2017, à la robe jaune intense et aux reflets dorés, nous offre un nez élégant et complexe où se mêlent des arômes de fruits frais et de fleurs blanches nuancées d'une touche de vanille. L'attaque en bouche est fraîche. Les saveurs s'équilibrent harmonieusement entre l'acidité et le moelleux avec une bonne persistance.

Se marie avec les entrées : tourtes, pâtés, andouillettes, jambon persillé et les poissons grillés.