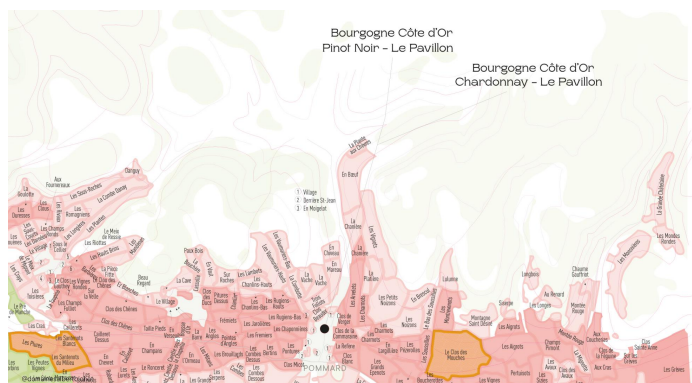


BOURGOGNE CÔTE-D'OR CHARDONNAY "LE PAVILLON" DOMAINE DU PAVILLON



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Chardonnay

TERROIR

Sols argilo-calcaires

Superficie du vignoble : 0,88 ha

Âge moyen des vignes : 35-40 ans



PRÉSENTATION

C'est en Côte d'Or, au cœur de la Bourgogne viticole, que sont produits les vins les plus prestigieux de la région. Afin de valoriser ces terroirs d'exception, la dénomination géographique complémentaire "Côte d'Or" est née en 2017.

Les vins de l'appellation Bourgogne Côte d'Or sont soumis à des conditions de production plus strictes que ceux de l'appellation Bourgogne (rendements inférieurs, même densité de plantation que pour les appellations village, parcelles situées exclusivement sur la Côte de Beaune et la Côte de Nuits).

Notre Bourgogne Côte d'Or Chardonnay "Le Pavillon" est issu de deux parcelles situées dans le village de Meursault, sur l'axe d'un ancien chemin créé par les Moines, entre l'Hôpital de Meursault - édifice historique - et la Croix de Cîteaux.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins, pressurage lent et à pression modérée dans le respect du fruit.

Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines : 50% en cuves inox et 50% en fûts de chêne (20% de fût neuf) durant 10 à 12 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet fin aux parfums de fleurs blanches doublées d'arômes de fruits à coque (amande, noisette) et d'une touche de miel. Bouche souple et ronde soutenue par une légère tension minérale qui donne un bel équilibre et beaucoup de fraîcheur en finale.

SERVICE

Servir entre 10 et 12°C.

A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 4 ans.

ACCORDS GOURMANDS

Poissons et fruits de mer cuisinés simplement

Viandes blanches et volailles grillées ou en sauce légère

