
DOMAINE DES MARRONNIERS

Bourgogne



Cépage

Chardonnay



Terroir

Argilo Calcaire

Elevage

Fermentation alcoolique et malo-lactique en flore indigène régulée entre 20 et 22°C, élevage de 6 à 12 mois en cuve inox sur lies.

Les mouvements et intrants sont limités au strict minimum afin de garantir un authentique goût de terroir.

Dégustation

Avec une robe or, limpide et brillante, un nez frais et minéral agrémenté de notes de pêches et de kumquat, il saura séduire les amoureux du terroir chablisien.

Avec sa vivacité désaltérante, ce vin est doté d'une belle rondeur et une finale sur les fruits jaunes.

Accord Mets-Vin

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

Il est idéal pour un repas en toute simplicité.

Servir à 10°C

Garde

Le potentiel de garde est d'environ 5 ans.