



BOURGOGNE

Chardonnay



LA PARCELLE

Cépage : Chardonnay

Orientation : sud-est

Sol : argilo calcaire

Age de la vigne : 25 ans

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles

Pressurage à l'encuvage et débourbage

Fermentations alcoolique et malolactique en fûts de chêne

Élevage en fûts de chêne de 12 mois puis en cuve inox pendant 5 mois

SERVICE ET DEGUSTATION

Servir entre 12 et 13°C.

Ce vin s'accorde parfaitement avec un apéritif tel que des gougères ou des feuilletés au fromage, un plat principal constitué de quenelles de brochet ou une blanquette de veau.

Laisser vieillir, selon le millésime, de préférence entre 1 et 3 ans avant de le consommer.

AURORE BACHELET

Grands Vins de Bourgogne

25, rue de Narosse 21590 SANTENAY

Tél : 06 13 83 69 07

E-mail : contact@auore-bachelet.com

www.auore-bachelet.com