



Grands Vins de Bourgogne

DOMAINE RENÉ BOUVIER

Bourgogne Chardonnay

Le Bourgogne blanc est issu de différentes parcelles de vieux Chardonnays d'environ 45 ans sur les terroirs argilo-calcaires de Marsannay (2 ha). Nous les récoltons à parfaite maturité, ce qui nous donne des vins aux arômes de fruits frais, gourmands et désaltérants. Vous l'apprécierez dès sa première année de mise en bouteille et vous pourrez le garder environ 5 ans et plus.

Viticulture

Le domaine a une approche de la viticulture totalement respectueuse de l'environnement. Les sols sont travaillés depuis toujours.

Les ceps sont issus de sélections massales. Les travaux en vert sont soignés : ébourgeonnage pour équilibrer la charge, palissage des rameaux afin d'aérer la végétation, rognage après la fleur, etc. Ce travail préalable assure naturellement un rendement faible. Un tri sur pied est réalisé 2 à 3 semaines avant les vendanges. Toutes les parcelles du domaine sont vendangées à la main.

Vinification

Les fermentations se font en levures indigènes. L'élevage dure de 12 à 18 mois en fûts de chêne de 600 litres et pour moitié en cuve pour préserver sa fraîcheur.

Les mises se font en réduisant les apports de SO2. Les périodes de mises en bouteille sont choisies en fonction du calendrier lunaire.



site en construction

Accord mets et vins

Un crabe avec sa béarnaise, un ris de veau laqué, un saint-pierre sauront se faire apprécier avec ce Chardonnay.