

BOURGOGNE CÔTES D'AUXERRE 2013

“Chardonnay”

Issu des coteaux Kimmériégiens, ce vin se déguste sur des arômes de fruits frais et de fleurs blanches. Il est frais et moelleux à la fois et persistant en bouche.

CÉPAGES

CHARDONNAY 100 %

RENDEMENT:

45 HECTOLITRES PAR HECTARE

ÉLEVAGE:

50% FÛT DE CHÊNE (DEMI-MUID) ET 50% INOX

GARDE:

4 À 6 ANS.

DÉGUSTATION:

ARÔMES FRUITÉS TIRANT SUR LES AGRUMES ET FRUITS BLANCS FRAIS, MAIS BIEN BALANCÉS PAR DES NOTES DE FLEURS BLANCHES. ATTAQUE FRAÎCHE SE TERMINANT SUR DES NOTES D'AMANDES FRAÎCHES.

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT:

POISSONS EN SAUCE, CHARCUTERIE OU « JAMBON AU CÔTES D'AUXERRE » COMME LE JAMBON À LA CHABLISIENNE.

TEMPÉRATURE DE SERVICE:

10 À 12°C



DOMAINE JEAN-LOUIS ET JEAN-CHRISTOPHE BERSAN

20 RUE DU DOCTEUR TARDIEUX, SAINT-BRIS-LE-VINEUX 89530 FRANCE

TEL. 03.86.53.33.73

FAX. 03.86.53.38.48

EMAIL. JEAN-LOUIS.BERSAN@WANADOO.FR

WWW.BERSAN.FR