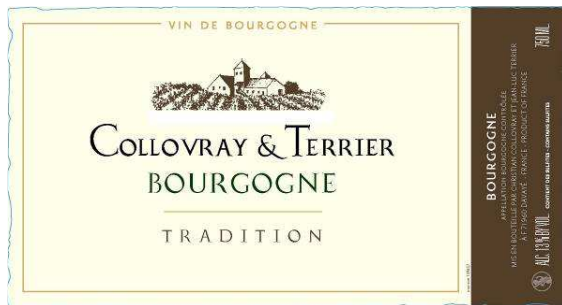


COLLOVRAY & TERRIER BOURGOGNE « Tradition »



TERROIR

Cette cuvée est élaborée sur un terroir aux sols assez riche en argile, tournés à l'ouest, nord-ouest aux maturités longues et tardives. Les vins sont minéraux, un peu mentholé avec une structure ferme et un nez ciselé dans leur jeunesse.

CEPAGE Chardonnay

VINIFICATION

Les raisins sont pressés à l'aide de pressoirs pneumatiques et les moûts sont clarifiés à basses températures. La vinification a lieu en cuve inox à température contrôlée.

La fermentation malolactique est recherchée et l'élevage se déroule en cuve inox sur lies fines jusqu'au mois de février/mars.



NOTES DE DEGUSTATION

Vin de couleur jaune brillante aux reflets verts. Nez complexe où on retrouve des notes minérales, de fruits à chair blanche. La bouche est ample, bien équilibrée et vive. Élégante elle se termine sur des notes minérales et acidulées.

POTENTIEL DE GARDE : Vin à boire dans les 3 ans.

ACCORDS METS ET VINS

Dès l'apéritif, ce vin peut aussi agrémenter des plats fins de poissons et des crustacés. On peut le conseiller également sur des volailles à la crème et des fromages de chèvres.

CONDITIONNEMENT

Bouteille bourguignonne 0.75 cl/ Bouchon de liège naturel/ Carton de 12 bouteilles

