

BOURGOGNE CHARDONNAY

LES FORTUNÉS

- 2020 -

SITUATION

Le Bourgogne Chardonnay, comme son nom l'indique, est planté en cépage chardonnay. On peut retrouver cette appellation régionale dans toute la Bourgogne, la plupart du temps en plaine. Notre Bourgogne Chardonnay *Les Fortunés* ne provient que de nos vignes de Côte Chalonnaise. IL est issu de deux parcelles, l'une située sur le coteau de « La Fortune » à Bouzeron et l'autre sur les hauteurs de Nantoux, village voisin de Bouzeron.

DÉGUSTATION & SUGGESTIONS DE SERVICE

Synthèse de la finesse et de la fraîcheur, sublimé par le fruité que peut apporter le chardonnay.

On pensera d'emblée à un poisson de rivière poêlé, à un poisson de mer en sauce blanche ou à des crustacés chauds. Il s'adapte très bien aux fromages à pâte cuite comme le Comté. Il peut également se servir à l'apéritif.

Température de service : 12°C

POTENTIEL DE GARDE

Entre 2 et 5 ans

MILLÉSIME

2020

Dates de vendange : 26/29/31 août et 8 septembre.

Millésime marqué par une précocité historique, depuis le débourrement jusqu'aux vendanges. Le résultat est absolument exceptionnel!

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Débourbage à froid, vinification en cuve inox et en fût à basse température. 10 mois d'élevage en cuve inox et en fûts de 350, 450 et 500 litres.

CÉPAGE

Chardonnay

SOL

Argilo-calcaire

EXPOSITION

Sud-Est & Nord-Ouest

SURFACE DES PARCELLE

Surface : 02 ha 59 a 16 ca



6 rue de la Fontaine - 71150 Bouzeron

Tél. : +33 (0)3 85 87 23 69

CHANZY.COM