

Bourgogne (Blanc)

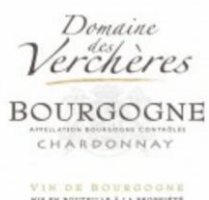
La Côte Mâconnaise - Chardonnay

Classification :



Région : La Côte Mâconnaise

Cépage : Chardonnay



Température de service :
6 à 9° C

Durée de conservation :
3 à 6 ans

Origine

Il Domaine de Verchères ha conosciuto diverse generazioni della famiglia Dupuis. André Dupuis, aiutato dai figli Jean-Christophe e Rémi, gestisce in totale circa 27 ha di vigne, ripartite sui comuni di Mancey e Royer. La superficie della proprietà piantata a chardonnay è di circa 6 ha. Le vigne sono situate sulle parcelle “En Chavy”, “Les Ingrains”, “Sur L’Ouche”, “Les Verchères” e “En Paillousin” a Royer « Les Cras du Haut » e a Mancey « Sur les Devants ». La composizione dei ceppi è composta al 90% dalla varietà classica del vitigno e il restante 10% è piantato a Chardonnay “muscaté”. Le vigne più giovani hanno 15 anni, le più vecchie 37. Il terreno è argilloso-calcareo, bianco a Royer e rosso a Mancey. L’esposizione è a Sud-Est, per un’altitudine di circa 300 m.s.l.m.

Vinificazione

Le uve sono raccolte e portate con cura alla pressa. La pressatura è molto dolce, al fine di evitare succhi troppo densi. I succhi ottenuti alla fine della pressatura vengono eliminati. La fermentazione avviene a temperatura controllata (inferiore a 20°) per conservare tutti gli aromi. Una parte fermenta in grosse botti di rovere da 300 litri per 6-8 mesi. L’imbottigliamento viene fatto la primavera successiva alla raccolta

Note di degustazione:

Vino di un colore oro pallido, con riflessi verdognoli. Il naso svela aromi intensi, molto caratteristici del vitigno: fiori bianchi, frutta a polpa bianca (pere).

Accompagnamenti:

Il Bourgogne Blanc accompagna piatti di salumi freddi o caldi (andouillettes), così come pesce cucinato al burro. Quando è giovane, si accorda bene con crostacei e molluschi.