



Producteur : Domaine Louis Chenu et Filles

Couleur : Blanc

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 53.50 \$

Appellation : Bourgogne

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Bourgogne

Géologie du sol : Argilo-calcaire

Encépagement : Chardonnay (100%)

Âge moyen des vignes : 30 ans

Élevage : Élevage en vieux fûts de chêne français, 10 mois avant la mise en bouteille.

Aspect visuel : D'une belle couleur jaune pâle avec une brillance cristalline.

Aspect gustatif : Ce bourgogne blanc se caractérise par sa fraîcheur, son équilibre et une jolie rondeur en bouche. Beaucoup d'éclat, il présente des arômes de fleurs blanches, aubépine, acacias avec des notes minérales légèrement citronnées.

Aspect olfactif : Des fleurs blanches et une minéralité discrètes se cachent derrière de délicates notes d'agrumes (citron-lime) et de fruits à chair blanche. Une légère touche anisée et végétale soutient le tout avec équilibre.

Conservation : À boire dans les 4 ans suivant le millésime.

Le domaine :

Notre Bourgogne Chardonnay est issu d'une parcelle de vigne âgée de 30 ans appelée « Les Bruchots ». Cette parcelle se situe en direction des Hautes Cotes de Beaune (à proximité du village de Bouze les Beaune), légèrement en altitude.