

Caves de la Chaume

PRÉSENTATION



Bourgogne Chardonnay

Pressurage pneumatique, puis débourbage du moût à froid. Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox.

Elevage : En cuves inox 9 à 12 mois sur lies fines.

Dégustation :

Robe or clair aux reflets verts. Nez élégant mêlant fleurs blanches, agrumes mûrs et une touche de fruits à chair blanche. Bouche vive et équilibrée, soutenue par une belle minéralité et une texture ronde. Finale fraîche, légèrement saline, avec une subtile note beurrée en rétrolfaction.

Accords :

Parfait avec un filet de dorade, un poulet à la crème ou une assiette de fromages frais.