



— CELLIER DU — CHÂTEAU DE LA CHAUME

DESCRIPTION DU VIN

A.O.C : Appellation 1^{er} cru
Contrôlée

Région viticole : Bourgogne

Cépage : Chardonnay pour les
blancs et Pinot noir pour les
rouges

Nature du sol : Argilocalcaire

Vinification pour les blancs :
Vendange manuelle
Pressurage en grappe entière
Débouillage à froid pendant 24
à 48 heures.
Fermentation alcoolique et
malolactique en fût

Vinification pour les rouges :

Vendange manuelle
Egrappage
Fermentation alcoolique en cuve
inox ou en bois
Pigeage 2 fois par jour pendant
10 jours et remontage
Macération pelliculaire puis
décuvage

Élevage : En fût pendant 9 à 12
mois dont 20% à 30% des fûts
sont neufs

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Les vins d'appellation 1^{er} Cru sont l'expression d'un terroir unique qu'on appelle climats, dont nous sommes à l'écoute quotidiennement. Nos raisins ont atteint la meilleure maturité possible, ce qui donne un vin bien structuré, équilibré et complexe.

ACCORDS METS VINS

Les mets tels que du saumon fumé, des quenelles de brochet, ainsi que des fromages comme du comté et de l'époisse conviendront parfaitement à la dégustation du vin blanc. Pour les vins rouges, les mets qui s'accorderont le mieux, seront les viandes rouges et les fromages frais et affinés.

LES APPELLATIONS

Chablis 1^{er} Cru Fourchaume, Nuits Saint Georges 1^{er} Cru les Crots, Vosne Romanée 1^{er} Cru les Suchots, Chassagne Montrachet 1^{er} Cru les Embazées, Meursault 1^{er} Cru les Charmes, Santenay 1^{er} Cru les Gravières.

21700 Corgoloin - France

Mail : contact@chateaudelachaume - Tél. +33 (0)1 23 45 56 78

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

