



— CELLIER DU — CHÂTEAU DE LA CHAUME

DESCRIPTION DU VIN

A.O.C : Appellation Grand 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
Débourbage 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 décuva

Élevage : En fût pendant 18 mois dont 30% à 50% des fûts sont neufs

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Ces Grand Cru représentent la quintessence de la Bourgogne viticole. Ils sont à l'origine de la notoriété mondiale de la région. Ils sont la plus belle expression de ces cépages, du sol, du millésime et du savoir-faire du vigneron. Ces vins procurent des émotions inoubliables à ceux qui ont la chance de les déguster. Ils sont d'une complexité sans commune mesure, ils ne cesseront pas d'émerveiller au fil des années par la richesse et l'intensité de leurs arômes.

ACCORDS METS VINS

Pour déguster pleinement ces vins d'exception, privilégier le porc, le veau, la volaille en rôti ou en grillage seront parfait pour un vin rouge Grand Cru. Le homard, la langoustine, le saumon gravlax, les volailles de bresse sublimeront ces vins blancs.

LES APPELLATIONS

Clos Vougeot Grand Cru, Corton Charlemagne, Corton Les Bressandes, Charmes Chambertin.

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

