



— CELLIER DU — CHÂTEAU DE LA CHAUME

DESCRIPTION DU VIN

A.O.C : Appellation régionale contrôlée

Région viticole : Bourgogne

Cépage : Chardonnay et Aligoté pour les blancs ou Pinot noir et Gamay 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 cuve

Vinification pour les rouges :

Vendange manuelle

Egrappage

Fermentation alcoolique en cuve inox

Pigeage 2 fois par jour pendant 10 jours et remontage

Macération pelliculaire puis décuva

Élevage : En cuve inox ou 20% de fût sur demande pendant 6 mois

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Les vins d'appellation régionale du sont légers aux arômes de fruits rouges pour les vins rouges. Les vins blancs ont quant à eux, une structure avec une douce minéralité. Les Aligotés eux sont gourmands et énergiques.

ACCORDS METS VINS

Les vins blancs s'accordent parfaitement avec des poissons, légumes et avec des viandes blanches en sauce. Les vins rouges trouveront leurs accords dans des plats rustiques tels que des terrines, saucissons, pâtes et andouillettes.

LES APPELLATIONS

Bourgogne Pinot Noir, Bourgogne Chardonnay, Bourgogne Aligoté, Mâcon-Villages, Beaujolais-Villages, Coteaux Bourguignons.

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

