



## — CELLIER DU — CHÂTEAU DE LA CHAUME

### DESCRIPTION DU VIN

A.O.C : Appellation Village  
Contrôlé

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 fûts ou en cuve

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 ou en cuve  
pendant 9 mois dont 10% à 20%  
des fûts sont neufs

### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Les vins d'appellation village permettent d'appréhender des premiers aspects de la typicité des terroirs bourguignons. Ces vins aux rendements contrôlés présentent une structure d'une belle complexité qui en font des vins de gastronomie recherchés.

### ACCORDS METS VINS

Les escargots, les fruits de mer tels que des moules marinière, des crevettes et bulots ainsi que les viandes blanches seront les parfaits compagnons de ces vins blancs. Les vins rouges s'associeront avec des tourtes à la viande ou à la volaille, et les plats mijotés.

### LES APPELLATIONS

Chablis, Gevrey Chambertin, Nuits Saint Georges, Pommard, Meursault, Pouilly Fuissé, Côte de Beaune, Monthélie...

21700 Corgoloin - France

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

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

