

# A.O.P. BOURGOGNE CHARDONNAY

## NICOLAS LEMAITRE SELECTIONS



**CÉPAGE** 100 % Chardonnay

### TERROIR

Sol : Argilo-calcaire.

Altitude : 220 mètres.

Vignes âgées de plus de 35 ans en moyenne.

Exposition sud-est

### VINIFICATION

Pressurage lent à la récolte, suivi d'une fermentation de 10 à 15 jours à une température maintenue entre 15 °C et 20 °C afin de préserver les arômes.

Élevage en cuves inox pour préserver la fraîcheur.

**TENEUR EN ALCOOL** 13 % vol.

### NOTES DE DÉGUSTATION



Robe or pâle.



Fleurs blanches (aubépine, acacia), arômes de fruits tels que la pêche et la poire.



Belle minéralité, frais et charmant avec une finale acidulée.

### ACCORDS METS ET VINS

Asperges fraîches, champignons poêlés, plats crémeux, mais aussi poissons et viandes blanches.

**Potentiel de garde** : 5 à 7 ans

**Température de service** : 10° à 12°C

### CONDITIONNEMENT

Bouteille : Bourgogne 750 ml

Bouchon naturel

Caisse de 12 bouteilles