

DOMAINE DU Château DE ROUGEON



BOURGOGNE BLANC *Chardonnay*

Cépage : Chardonnay / *Sol* : Argilo calcaire
Âges du vignoble : 10 ans / *Densité* : 8000 pieds/ha



Conduite

Taille : en guyot, enherbement depuis 5 ans et culture sous les ceps pour un respect du sol et limiter l'érosion. Dominique Bouchard surveille et entretient la vigne jusqu'au vendanges pour le bon déroulement du cycle biologique afin d'exprimer pleinement ses nuances de millésimes en millésimes.



Dégustation

Bouquet élégant de fleurs et de fruits sur une légère note de vanille. Parfumé et subtilement enveloppé, il révèle l'élégance du chardonnay... À servir entre 10°C et 14°C. Potentiel de garde : 5 ans.



Vinification

Vendanges mécanique, pressurage par cycle de 2 à 3 heures, selon le profil du millésime, l'élevage est réalisé durant 8 à 12 mois en cuve inox thermo régulée, afin de préserver les arômes du raisin. Pas d'élevage en fûts pour préserver les arômes naturels du vin. Sous la responsabilité d'Isabelle Bouchard.



Suggestion mets vins

Charcuterie fine, légumes froids, tourtes, escargots, foies gras, épisses, vacherin, huîtres et fruits de mer, veau et volailles ...