



GÉNÉRALITÉS

Le Bourgogne Chardonnay propose un équilibre parfait entre complexité aromatique, gras et fraîcheur.

Cépage : Chardonnay
Superficie : 53 hectares
Vendange manuelle en petites caisses
Production annuelle : 3 500 bouteilles

LES VINS DE LAROZE

Les raisins de cette appellation viennent de terroirs appropriés à la production de Chardonnay de belle qualité : Marsannay La Côte et Fixin. Ces parcelles d'appellation Bourgogne et Marsannay Village ont un sol argilo-calcaire.

VINIFICATION

Le Bourgogne Chardonnay est vinifié et élevé en fûts de chêne « d'un vin ». La fermentation alcoolique en fûts et l'élevage sur lies fines apportent rondeur, complexité et prestance à ce Bourgogne Chardonnay.

CARACTÉRISTIQUES DE L'APPELLATION

Le Bourgogne Chardonnay a un nez exceptionnel, présentant des notes puissantes de fruits à chair blanche surmontées de petites notes exotiques, passion et litchi. Sa robe dorée est en parfaite harmonie avec la bouche ronde et délicate de ce beau - très beau - Chardonnay.

Température de service : 10 à 12 °C
Harmonie gastronomique :
Myriade de plats de fruits de mer crus
Escargots à la bourguignonne
Tête de veau sauce gribiche